

HARMONIE ROSÉ

IGP Côtes de Gascogne

vin rosé sec

2021

Martin et Mathieu Béraut, gèrent le domaine familial, l'un des plus anciens vignobles du Gers (400 ans) où vignes, élevage bovins (race Blonde d'Aquitaine) et céréales cohabitent en parfaite harmonie et offrent une biodiversité riche et variée.

L'Harmonie de Gascogne est la 1ère cuvée du Domaine. A l'origine il y avait seulement 2 cépages par couleur, désormais il y en a entre 5 et 7. Par cette cuvée, Mathieu Béraut souhaite mettre en avant l'expression de son terroir au travers de tous les cépages cultivés et représentatifs de la diversité des terroirs du domaine. L'intérêt de cette cuvée est d'atteindre l'harmonie parfaite entre les différents cépages d'une année sur l'autre, en exploitant leur complémentarité.



Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015

L'agroécologie est au centre de notre travail



Tannat, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Malbec & Syrah



Saignée et pressée à la réception de la vendange
Vinification à partir de levures indigènes
Élevage allant de quelques semaines à plusieurs mois,
avec remise des lies en suspension régulière.
Potentiel de garde de 12 à 18 mois.



Teinte rose pâle aux reflets argentés
Des notes de framboise, de cranberry, de coquelicot
et de violette
Des arômes de bergamote, de framboise, et
de pêche blanche dominant en bouche.
Le vin est souple avec une belle vivacité



A servir à l'apéritif sur des tapas, des grillades de porc mariné
et autres salades de tomates mozzarella estivales.



Domaine de Pellehaut

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - www.pellehaut.com

HARMONIE ROSÉ

IGP Côtes de Gascogne

vin rosé sec

2021

Martin and Mathieu Béraut manage the familiar estate, one of the oldest estate of Gers (300 years) where vines, cattle farming (Blonde d'Aquitaine breed) and cereals cohabit in perfect harmony and give us a rich and varied biodiversity.

Harmonie de Gascogne is the first "cuvée" of the estate. Originally there were only 2 grape varieties in that wine. Now there are 5 to 7 grape varieties. By this "cuvée", Mathieu BERAUT wants to highlight the expression of his terroir through all the grapes cultivated on the estate and representative of the diversity of the estate. The goal of this "cuvée" is to achieve the perfect harmony between the different grape varieties from one year to the next, by exploiting their complementarity.



High Environmental Value label since 2015
Agroecology is central to our work



Tannat, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Malbec & Syrah



Made by the saignee method
Vinified with indigenous yeasts
The wines are left on their lees
To drink within 2 years of the vintage to savor the full aromatic expression of this cuvée



A coral pink hue
The nose is focused on raspberry, poppy and violet
On the palate, it is the notes of bergamot, passion fruit and floral touches



Serve with tapas, marinated grilled pork meat or salads such mozzarella and tomatoes.



Domaine de Pellehaut

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - www.pellehaut.com