

HARMONIE BLANC

IGP Côtes de Gascogne

2021

vin blanc sec

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 Beraut 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



Ugni Blanc, Colombard, Chardonnay, Sauvignon, Gros et Petit Manseng



Macération pelliculaire
Vinification à partir de levures indigènes
Potential de garde de 24 mois à 36 mois

Vin limpide aux reflets vert



Notes de fruits exotiques tel que la mangue et le fruit de la passion

En bouche, la vivacité du citron et du fruit de la passion est adoucie par la pêche de vigne.

La finale aromatique se termine sur le pamplemousse.



A servir sur vos entrées constituées de bulots accompagnés d'un aïoli ou sur des plats de poissons blancs grillés, de viandes blanches.



Domaine de Pellehaut

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

HARMONIE BLANC

IGP Côtes de Gascogne

2021

vin blanc sec

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



Ugni Blanc, Colombard, Chardonnay, Sauvignon, Gros and Petit Manseng



Pellicular maceration
Vinification with indigenous yeasts
A complex blend best drunk within two years after vintage



Wine with green reflections
On nose we have exotic fruits notes like mango or maracuja
On mouth we have the acidity of lemon and the liveliness of passion fruit softened by peach
The final is on grapefruits



Serve on seafood or on grilled fish



Domaine de Pellehaut

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