

CHARDONNAY

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.

Lors de son arrivée au domaine, après avoir travaillé aux Etats Unis, Mathieu Béraut a voulu introduire ce cépage dans l'appellation. Le but étant de pouvoir alimenter sa créativité car ce cépage apporte gras et longueur en bouche, ce qu'il nous manquait dans les cépages gascons. Ce cépage mondialement connu et à l'histoire lourde méritait qu'on le mette en avant dans une cuvée 100% Chardonnay où l'expression d'un terroir calcaire de pierres blanches (Peyrusquet en Occitan) lui apporterait tout son charme.



Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015

L'agroécologie est au centre de notre travail



100% Chardonnay



Vinification à partir de levures indigènes
Élevage sur lies fines pendant 2 mois et batonnage régulier
Potentiel de garde de 3 à 5 ans



Robe jaune pâle aux reflets verts

Notes de fruits à noyau tels que la mirabelle et la pêche blanche viennent s'harmoniser à des notes gourmandes de cire d'abeille et de muguet

Une attaque citronnée et mentholée en début de bouche, suivie par une trame aromatique sur la pêche blanche, la mirabelle et la poire au sirop, le tout accompagné d'une finale minérale.



Ce chardonnay atypique accompagnera à merveille vos filets de poissons grillés, vos huîtres et autres fruits de mer, ainsi que vos fromages à pâte dure tels qu'un comté affiné, ou un beaufort.



Domaine de Pellehaut

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

CHARDONNAY

IGP Côtes de Gascogne

2021

vin blanc sec

Martin and Mathieu Bérault 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.

When the winemaker Mathieu Bérault came back on the estate, after he has worked in the USA, he wanted to introduce this grape variety in the area. The goal was to allow his creativity because this grape variety gives richness and length on mouth, because our local gascony grapes varieties don't have those characteristics. The grape variety is famous and has a big story that is why we want to introduce it in a special cuvée only with Chardonnay, where the calcareous terroir will give all glamorous things.



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



100% Chardonnay



Vinification with indigenous yeasts
Ageing during 2 months on the lees
Ageing capacity of 3 to 5 years



Pale yellow color with green reflections
Aromas of Mirabelle and white peach with some yummy notes of pineapple
On the mouth, the attack is on lemon flavor, then we'll be on white peach, Mirabelle, pear syrup.
The final is on mineral notes.



To be enjoyed as an aperitif, or as an accompaniment to fish or poultry. It can match also with cheese like Beaufort or Comté



Domaine de Pellehaut

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