

# AMPÉLOMÉRYX BLANC

Vin de France  
vin blanc 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.

*La cuvée AmpéloMéryx signifie « le ruminant du vignoble ». Cette cuvée rend hommage à cet animal disparu, mi-cerf mi girafe, et au muséum d'histoire naturelle de Toulouse qui l'a découvert, dont les fossiles ont été retrouvés à Montréal du Gers, à côté de notre vignoble. L'Ampelomeryx vivait sur nos terres il y a 17 millions d'années. Tout comme cet animal inattendu, la cuvée en est de même. Un assemblage original dont le caractère affirmé de cette cuvée, a été volontairement déclaré en Vin de France.*



Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015

L'agroécologie est au centre de notre travail



Sauvignon, Chardonnay, Gros & Petit Manseng



Vinification à partir de levures indigènes

Élevage sur lies fines avec remise en suspension manuelle régulière

Potentiel de garde de 3 à 6 ans



Vin limpide aux reflets argentés

Notes d'agrumes avec une dominante pamplemousse

En bouche, on retrouve la même trame aromatique de pamplemousse complétée par des arômes exotiques d'ananas & de mangue apportant une rondeur en bouche. Le tout, complété par une finale saline.



A servir sur un filet de dorade grillée à la plancha, des sushis ou du fromage de chèvre frais.



Domaine de Pellehaut

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - [www.pellehaut.com](http://www.pellehaut.com)

# AMPÉLOMÉRYX BLANC

Vin de France  
vin blanc 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.

*The Ampelomeryx cuvée means « the ruminant of the vineyard ». This wine is a tribute to this extinct animal, half deer half giraffe, and to the natural history museum of Toulouse which find it. The fossils were find in Montréal du Gers, close to our vineyard. The Ampeloméryx used to live on our lands 17 millions years ago. Like this unexpected animal, the cuvée is the same, very unusual. An original blend which has a strong personality, it has been voluntary declared as Vin de France.*



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



Sauvignon, Chardonnay, Gros & Petit Manseng



Vinification with indigenous yeasts  
Ageing on lees  
Ageing capacity of 3 to 6 years



Brilliant color with light green reflections  
On nose peach and apricot flavors supported by elegant floral notes.  
On the palate flavors of yellow fruit, pear, honeysuckle and light vanilla tones on the finish.  
The final is with saltiness



Serve with grilled sea bream, sushis, poultry or fresh goat cheese.

*Domaine de Pellehaut*

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - [www.pellehaut.com](http://www.pellehaut.com)