

ÉTÉ GASCON BLANC

IGP Côtes de Gascogne 2021
vin blanc doux

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.

En Gascogne, l'hiver n'est jamais en avance, l'automne est la plus belle des saisons et on la nomme « L'Été Gascon ». Grâce à la barrière des Pyrénées, notre microclimat donne des étés qui se prolongent (par effet de Föhn) et qui favorisent la surmaturation des raisins tout en préservant la fraîcheur aromatique, ce qui est parfait pour les Manseng et certains rouges tardifs. Il en résulte des vins doux et frais, sublime équilibre entre la densité de la matière et la puissance des arômes qui savent rester subtils et délicats.



Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015

L'agroécologie est au centre de notre travail



Gros Manseng & Chardonnay.



Macération pré-fermentaire à froid
Vinification à partir de levures indigènes
Fermentation arrêtée par le froid
Gros Manseng élevé sur lies fines en cuve

Sucres Résiduels : 35g/L



Robe or pâle

Notes d'ananas, de mangue, d'abricot
et de pêche de vigne

Une bouche douce portée par des notes de tilleul
vient équilibrer la vivacité de l'ananas.
Le tout complété par une fraîcheur semblable à
l'eucalyptus donnant de la légèreté à ce
vin moelleux aux faibles degrés.



A déguster aussi bien frais en apéritif qu'en accompagnement d'un fromage à pâte persillée tel qu'une fourme d'Ambert, d'un foie gras ou avec tous vos desserts.



Domaine de Pellehaut

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

ÉTÉ GASCON BLANC

IGP Côtes de Gascogne 2021
vin blanc doux

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.

In Gascony, winter is never early, autumn is the most beautiful season and we name it "L'Été Gascon". Thanks to the Pyrenees mountains, our microclimate gives long summers (thanks to the effect of Foehn) that help for the over-ripening of the grapes while preserving the aromatic freshness, which is perfect for Manseng and some late reds. Finally, we get some sweet and fresh wines, with delicate aromas and a perfect balance between the sweetness and the acidity.



High Environmental Value label since 2015
Agroecology is at the heart of our work



Gros Manseng & Chardonnay.



Pre-fermented maceration on cold temperature
Vinification with indigenous yeasts
Fermentation stopped by cold
Gros Manseng ageing on lees
Residual sugar: 35g/L



Gold pale color
On nose we have pineapple, mango, and apricot notes
Sweet mouth on linden-tree flowers balance with the acidity of pineapple



To be enjoyed as an aperitif with some blue-veined cheese



Domaine de Pellehaut

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