

ESCOUBASSO

IGP Côtes de Gascogne vin blanc moelleux

2018

Martin et Mathieu Béraut, gèrent le domaine familial, l'un des plus anciens vignobles du Gers (300 ans) où vignes, élevage bovins (race Blonde d'Aquitaine) et céréales cohabitent en parfaite harmonie et offrent une biodiversité riche et variée.

Ces cuvées sont nées de la volonté de mettre en avant les meilleures parcelles de l'année. L'assemblage peut donc varier d'une année sur l'autre. Par cette cuvée, qui au départ était réservée uniquement à la famille, nous avons voulu montrer qu'en Gascogne aussi il est possible de produire de grands vins, au potentiel de garde de plus de 15 ans pour les rouges.



Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015

L'agroécologie est au centre de notre travail



100% Petit Manseng
Parcelles vendangées fin Octobre



Fermentation sous bois
Vinification à partir de levures indigènes
Elevage sur lies fines durant plusieurs mois
Sucres Résiduels : 75g/L



Robe dorée
Notes complexes de fruits exotiques de mangue et ananas complétées par la gelée de coing, le citron confit et les fruits secs
Une bouche on retrouve des notes similaires au nez, complété par des fruits à chair jaune tel que le brugnion ou la mirabelle. Le tout souligné par une touche de fraîcheur provenant de notre terroir exceptionnel.



A déguster aussi bien avec un foie gras traditionnel du Sud-Ouest, un Roquefort ainsi que des plats relevés et pimentés.



Domaine de Pellehaut

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

ESCOUBASSO

IGP Côtes de Gascogne vin blanc moelleux

2018

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.

These "cuvées" were born with the determination to put forward our best parcels of the year. The blend can change every years. With this wine, reserved at the beginning for the family, we want to show that's possible to make "Grands Vins" in Gascony too, with a potential of ageing of 15 years and more for our red wines



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



100% Petit Manseng
Vines harvest in the end of October



It is barrel-fermented
Vinification with indigenous yeasts
Ageing on lees during few months
Residual sugar: 75g/L
Drink within 3-5 years after the vintage



Golden yellow color
Complex aromas on exotic fruits like mango, pineapple complete by candied lemon, dry fruits and quince jelly
The mouth is on notes of dried fruits with a fresh pineapple finish



Serve on traditional foie gras from IGP Sud-Ouest, blue veined cheese or spicy cooking



Domaine de Pellehaut

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