

RÉSERVE ROUGE

2017

2019

IGP Côtes de Gascogne

2020

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.

Les cuvées "Réserve" 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



Tannat et Pinot Noir

Assemblage des meilleurs cépages de la propriété et les plus aptes au vieillissement

Assemblage varie en fonction des années



Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours

Fermentation alcoolique à température contrôlée

Vinification à partir de levures indigènes

2 à 3 semaines de cuvaison

Élevage de 18 mois en fûts gascons sur lies totales

Potentiel de garde de 10 ans et plus



La robe couleur violine est sombre et profonde.

Un nez très complexe sur les arômes de fruits noirs, le pruneau cuit, la cerise noire le tout finalisé par la vanille.

En bouche, on retrouve des notes similaires complétées par la fraîcheur du camphre et la gourmandise du cacao et de la truffe noire.



A associer sur un magret de canard traditionnel du Sud-ouest grillé au feu de bois accompagné de pommes de terre grenaille à la persillade.



Domaine de Pellehaut

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

RÉSERVE ROUGE

2017

2019

IGP Côtes de Gascogne

2020

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.

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



Tannat et Pinot Noir
Blend of the best grapes of the estate and the more able to age
Blend can change between years



Pre-fermented maceration on cold temperature for 4 days
Alcoholic fermentation controlled by temperature
Vinification on indigenous yeasts
Fermentation on the skin 2 to 3 weeks
Ageing in gascon's oak barrel, on lees, during 18 to 24 months (it depends of the vintage)
Ageing capacity of 10 years and more



With its ruby colour, this wine have an aromatic range on jam's blackfruits and spicy notes.
Then we can find candided cherry, blackberry jam with vanilla, cocoa, peper and cinnamon notes. Tanins are smooth and give us greedy sensation.



This wine can be served on red meat, gamy or duck.



Domaine de Pellehaut

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