

RÉSERVE BLANC

IGP Côtes de Gascogne
vin blanc sec

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



Chardonnay & Petit Manseng

L'assemblage varie en fonction des années



Macération pelliculaire à froid

Vinification à partir de levures indigènes

Élevage en fûts sur lies fines avec remise en suspension manuelle régulière

Potentiel de garde de 4 à 5 ans



Vin jaune pâle aux reflets verts

Un nez aux senteurs briochées et beurrées, grillées avec des nuances de pierre à fusil et de tilleul

En bouche, l'attaque est acidulée sur des notes de citron confit.

Le tout équilibré par une rondeur beurrée et des nuances d'oléagineux comme l'amande verte ou la noisette.



A servir sur un plateau de fruits de mer, du poisson grillé ou bien sur de la volaille ou du rôti de porc.



Domaine de Pellehaut

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

RÉSERVE BLANC

IGP Côtes de Gascogne
vin blanc sec

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 year by year. 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



Chardonnay & Petit Manseng
Blend can change between years



Pellicular maceration on cold temperature
Vinification with indigenous yeasts
Ageing in oak barrel on lees
To taste at least 4 to 5 years after the vintage



Yellow color with green reflections
Aromas dominate by butter and grilled notes with overtone of flint and linden-tree flower
The palate is round and soft, with notes of yellow-fleshed fruits and angelica. The smooth finish reminds us of candied plum



Serve on seafood plates, grilled fish, roast pork or on poultry platter



Domaine de Pellehaut

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