

PETIT MANSENG 2020

IGP Côtes de Gascogne vin blanc sec

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 créativité nous anime ! Que ce soit par des assemblages atypiques, la réintroduction de cépages oubliés, le développement de levures indigènes, des méthodes de vinification pointues... Tradition et modernité font alliance à Pellehaut.



Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015

L'agroécologie est au centre de notre travail



100% Petit Manseng surmûris



Vinification à partir de levures indigènes

Fermentation alcoolique très lente suivi d'une fermentation malolactique

Élevage sur lies pendant plusieurs mois avec remise en suspension régulière

Potentiel de garde de plus de 5 ans



Une robe dorée aux reflets verdoyants.

Un nez complexe sur des notes de fruits à coque, d'abricots secs et d'ananas, des arômes fleuris sur le chèvrefeuille et le tilleul, le tout complété par des notes beurrées et briochées.

Une bouche débutant sur l'ananas, l'abricot sec et le brugnion, allant sur des notes gourmandes de citron confit et de pâte de fruit au coing. Finalisé par la noix et des arômes beurrés.



Celui-ci ira à merveille avec un ceviche de Saint-Jacques et son coulis de mangue, sur un tourteau ou encore sur un crottin de chèvre frais.



Domaine de Pellehaut

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

PETIT MANSENG 2020

IGP Côtes de Gascogne
vin blanc sec

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.

Creativity drives us! Whether through atypical blends, the reintroduction of forgotten grape varieties, the development of indigenous yeasts, cutting-edge winemaking methods... Tradition and modernity come together in Pellehaut.



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



100% Petit Manseng surmûris



V Vinification with indigenous yeasts
Alcoholic fermentation very slow followed by a malolactic fermentation
Ageing on lees during few months
Ageing potential more than 5 years



Gold color with green reflects
Complexed nose on dry apricot and pineapple, floral notes and complete by toasted notes
The mouth is similar than the nose complete with nuts et butter flavors



To be enjoyed with goat-cheese, scallop shell or crab



Domaine de Pellehaut

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