

CUVÉE DES ARTISTES

IGP Côtes de Gascogne
vin blanc sec

2020

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.

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
L'agroécologie est au centre de notre travail



Sauvignon et Gros Manseng



Macération pelliculaire à froid
Vinification à partir de levures indigènes
Élevage sur lies fines avec remise en suspension manuelle régulière
Potentiel de garde de 2 à 5 ans



Robe dorée aux reflets argentés
Notes de fleur d'oranger et de tilleul relevé par l'acidité du citron et du pamplemousse.
En bouche, une attaque vive sur les notes d'agrumes, pamplemousse et citron vert. La finale aromatique se porte sur des notes d'orange confite et de mangue complétées par une légère salinité.



A servir sur des moules marinières, un filet de sole meunière ou un fromage de chèvre frais.



Domaine de Pellehaut

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

CUVÉE DES ARTISTES

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.

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



Sauvignon et Gros Manseng



Pellicular maceration on low temperature
Vinification with indigenous yeasts
Ageing on lees
Ageing capacity of 2 to 5 years



Gold color with silver reflects
Nose on orange blossom and linden-tree flower noted by lemon acidity and grapefruit
Mouth has a sharp attack on citrus notes, grapefruit, and lime.
The final is on candied orange and mango with a touch of salinity.



Serve on a fresh goat cheese or marine mussels



Domaine de Pellehaut

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