HARMONIE BLANC

IGP Côtes de Gascogne 2022

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.

L'Harmonie de Gascogne est la 1ere cuvée du Domaine. A l'origine il y avait seulement 2 cépages par couleur, désormais il y en a entre 5 et 7. Par cette cuvée, Mathieu Beraut souhaite mettre en avant l'expression de son terroir au travers de tous les cépages cultivés et représentatifs de la diversité des terroirs du domaine. L'intérêt de cette cuvée est d'atteindre l'harmonie parfaite entre les différents cépages d'une année sur l'autre, en exploitant leur complémentarité.



Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015
L'agroécologie est au centre de notre travail

Ugni Blanc, Colombard, Chardonnay, Sauvignon, Gros et Petit Manseng

Macération pelliculaire
Vinification à partir de levures indigènes
Potentiel de garde de 24 mois à 36 mois

Une teinte jaune au reflet vert

Un nez frais, avec des notes de fruit de la passion, de verveine et de citron vert

La bouche est vivifiante avec son mélange d'agrumes, mêlé à la fraicheur de la menthe.

A déguster avec du poisson ou de la volaille.
Par exemple sur vos entrées constituées de bulots accompagnés d'un aïoli ou sur des plats de poissons blancs grillés, de viandes blanches.

Domaine de Pellehaut

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

HARMONIE BLANC

IGP Côtes de Gascogne 2022

White dry wine

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.

Harmonie de Gascogne is the first "cuvée" of the estate. Originally there were only 2 grape varieties in that wine. Now there are 5 to 7 grape varieties. By this "cuvée", Mathieu BERAUT wants to highlight the expression of his terroir through all the grapes cultivated on the estate and representative of the diversity of the estate. The goal of this "cuvée" is to achieve the perfect harmony between the different grape varieties from one year to the next, by exploiting their complementarity.



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

Ugni Blanc, Colombard, Chardonnay, Sauvignon, Gros and Petit Manseng

Pellicular maceration
Vinification with indigenous yeasts
A complex blend best drunk within two years after vintage

A yellow hue, with green reflections

A fresh nose, with notes of passion fruit, verbena and lime

The mouth is invigorating with its blend of citrus, mixed with the freshness of mint.

To be enjoyed with seafood, fish or poultry.
For example on your starters made of whelks accompanied by an aioli or on grilled white fish or white meat dishes.

Domaine de Pellehaut

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