

# AMPÉLOMÉRYX BLANC 2021

Vin de France  
vin blanc sec

*Martin et Mathieu Bérault gèrent un vignoble historique de la Gascogne, un domaine familial depuis 400 ans où vignes, élevage bovins (race Blonde d'Aquitaine) et céréales cohabitent en parfaite harmonie et offrent une biodiversité riche et variée.*

La cuvée Ampéloméryx signifie « le ruminant du vignoble ». Cette cuvée rend hommage à cet animal disparu, mi-cerf mi girafe, et au muséum d'histoire naturelle de Toulouse qui l'a découvert, dont les fossiles ont été retrouvés à Montréal du Gers, à côté de notre vignoble. L'Ampelomeryx vivait sur nos terres il y a 17 millions d'années. Tout comme cet animal inattendu, la cuvée en est de même. Un assemblage original dont le caractère affirmé de cette cuvée, a été volontairement déclaré en Vin de France.



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



Sauvignon, Chardonnay, Gros & Petit Manseng.



Vinification à partir de levures indigènes.  
Élevage sur lies fines avec remise en suspension manuelle régulière.

**Potentiel de garde : 3 à 6 ans qui suivent le millésime.**



Vin limpide aux reflets argentés.  
Notes d'agrumes avec une dominante pamplemousse.  
En bouche, on retrouve la même trame aromatique de pamplemousse complétée par des arômes exotiques d'ananas & de mangue apportant une rondeur en bouche.  
Le tout, complété par une finale saline.



**A servir sur un filet de dorade grillée à la plancha, des sushis ou du fromage de chèvre frais.**



*Domaine de Pellehaut*

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - [www.pellehaut.com](http://www.pellehaut.com)

# AMPÉLOMÉRYX BLANC 2021

Vin de France  
dry white wine

*Martin and Mathieu Bérault manage a historic vineyard in Gascony, a family estate for 400 years where vines, cattle breeding (Blonde d'Aquitaine breed) and cereals cohabit in perfect harmony and offer a rich and varied biodiversity.*

The Ampelomeryx cuvée means « the ruminant of the vineyard ». This wine is a tribute to this extinct animal, half deer half giraffe, and to the natural history museum of Toulouse which find it. The fossils were found in Montréal du Gers, close to our vineyard. The Ampelomeryx used to live on our lands 17 millions years ago. Like this unexpected animal, the cuvée is the same, very unusual. An original blend which has a strong personality, it has been voluntarily declared as Vin de France.



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



Sauvignon, Chardonnay, Gros & Petit Manseng.



Vinification with indigenous yeasts.  
Ageing on lees.

**To be enjoyed within the 3 to 6 years following the vintage.**



Brilliant color with light green reflections.  
On nose peach and apricot flavors supported by elegant floral notes.

On the palate flavors of yellow fruit, pear, honeysuckle and light vanilla tones on the finish.

The final is with saltiness.



**Serve with grilled sea bream, sushis, poultry or fresh goat cheese.**



*Domaine de Pellehaut*

*32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - [www.pellehaut.com](http://www.pellehaut.com)*