

AMPÉLOMÉRYX ROUGE 2020

Vin de France
vin rouge

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.



Malbec, Syrah, Pinot Noir, Manseng Noir.



Macération pré-fermentaire à froid pendant 72h.

Pigeage du Pinot Noir 2 à 3 fois par jour durant la fermentation alcoolique pour une extraction en "douceur" des arômes et de la couleur.

Vinification à partir de levures indigènes.

Potential de garde : dans les 6 ans qui suivent le millésime.



Une teinte violine et profonde.

Un nez sur le poivre blanc, la fleur de cassis et la mûre.

En bouche, on retrouve des tanins très souples, des arômes épicés, de la cerise noire ainsi que des fruits noirs tels que la mûre et la myrtille. Le tout finalisé par la fraîcheur de l'eucalyptus.



A déguster sur un rôti de veau, des viandes rouges ou sur des plats végétariens.



Domaine de Pellehaut

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

AMPÉLOMÉRYX ROUGE 2020

Vin de France
red 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 Ampeloméryx 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.



Malbec, Syrah, Pinot Noir, Manseng Noir.



Pre-fermented maceration on cold temperature during 72h.

Vinification with indigenous yeasts.

To be enjoyed within the 6 years following the vintage.



Deep purple color.

Nose very expressive with a mix of red fruits, pepper and a hint of cocoa. The mouth is round and well balanced between a good freshness and very soft tannins.



Serve on roast veal, red meat in sauce or vegetarian's plates.

Millésime 2019



Domaine de Pellehaut

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