

# PETIT MANSENG 2020

IGP Côtes de Gascogne  
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 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 : 5 à 6 ans qui suivent le millésime.**



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 brugnon, 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](http://www.pellehaut.com)

# PETIT MANSENG 2020

IGP Côtes de Gascogne  
white dry 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.*

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% over-ripe Petit Manseng.



Vinification with indigenous yeasts.  
Alcoholic fermentation very slow followed by a malolactic fermentation.  
Ageing on lees during few months.  
**To be enjoyed within 5 to 6 years following the vintage.**



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 plus 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](http://www.pellehaut.com)