

# CUVÉE DES ARTISTES ROSE 2022

IGP Côtes de Gascogne

vin rosé 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. Dans cette cuvée c'est l'artiste Gilles-Marie Baur qui a exprimé son ode à la vigne et au travail du vigneron.



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



Pinot Noir, Syrah



Quelques heures de macérations sur bourbes  
Saignée à la réception de la vendange  
Légère macération pelliculaire  
Vinification à partir de levures indigènes  
Fermentation alcoolique à basse température  
**Potentiel de garde de 3 ans**



D'une teinte rose corail, ce vin offre un bouquet de senteurs printanières. Le nez est délicat et la bouche est gourmande.  
un bouquet de fleurs et de salade de fruits rouges tel que la fraise, la groseille et la framboise.



Cet assemblage entre l'art et le vin se déguste en apéritif, parfait en accompagnement de planches de jambon de coche puis tout au long d'un repas avec grillades, salades gasconnes et fromage à pâte dure.



*Domaine de Pellehaut*

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

# CUVÉE DES ARTISTES ROSE 2022

IGP Côtes de Gascogne  
dry rosé 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. In this vintage it is the artist Gilles-Marie Baur who has expressed his ode to the vine and the work of the winemaker.



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



Pinot Noir, Syrah



Few hours of maceration on lees  
Short pellicular maceration  
Vinification with indigenous yeasts  
Alcoholic fermentation on low temperature  
To drink within 2 years of the vintage



With a coral pink hue, this wine offers a fragrant spring bouquet. The nose is delicate and the mouth is greedy. A bouquet of flowers and red fruits such as strawberry, red currant and raspberry.



**This blend of art and wine can be enjoyed as an aperitif, with a platter of coche ham, and throughout a meal with grilled meats, Gascony salads and hard cheese.**



*Domaine de Pellehaut*

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