

HARMONIE ROUGE 2023

IGP Côtes de Gascogne
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.

L'Harmonie de Gascogne est la 1^{ère} 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 Bérault 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.



Merlot, Cabernet-Sauvignon, Tannat, Syrah, Malbec, Pinot Noir, Manseng Noir.



Macération pré-fermentaire à froid.
Vinification traditionnelle à partir de levures indigènes.
Potential de garde : dans les 3 ans qui suivent le millésime.



D'une couleur rouge rubis, ce vin rouge est léger et fruitée. Ce sont les fruits rouges, notamment, la cerise griotte et la fraise qui dominent. La bouche est sur le fruit (cassis et fraise) et délicatement poivrée. Les tanins sont souples.



A déguster de l'apéritif au fromage avec un rôti de bœuf, de la charcuterie ou avec un plateau de fromage à pâte pressée cuite ou à pâte molle.



Domaine de Pellehaut

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

HARMONIE ROUGE 2023

IGP Côtes de Gascogne
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.

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.



Merlot, Cabernet-Sauvignon, Tannat, Syrah, Malbec, Pinot Noir, Manseng Noir.



Pre-fermented maceration.
Vinification with indigenous yeasts.
To be enjoyed within the 3 years following the vintage.



With a ruby-red hue, this red wine is light and fruity. Red fruits dominate, notably morello cherry and strawberry. The palate is fruity (blackcurrant and strawberry) and delicately peppery. The tannins are smooth.



To be enjoyed as an aperitif as well as with roast beef or charcuterie or with a platter of pressed or soft cheeses.



Domaine de Pellehaut

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