

HARMONIE ROUGE 2024

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.
Potentiel 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