

CHARDONNAY 2024

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.

Lors de son arrivée au domaine, après avoir travaillé aux Etats Unis, Mathieu Bérault a voulu introduire ce cépage dans l'appellation. Le but étant de pouvoir alimenter sa créativité car ce cépage apporte gras et longueur en bouche, ce qu'il nous manquait dans les cépages gascons. Ce cépage mondialement connu et à l'histoire lourde méritait qu'on le mette en avant dans une cuvée 100% Chardonnay où l'expression d'un terroir calcaire de pierres blanches (Peyrusquet en Occitan) lui apporterait tout son charme.



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



100% Chardonnay.



Vinification à partir de levures indigènes.
Élevage sur lies fines pendant 2 mois et batonnage régulier.
Potentiel de garde : 3 à 5 ans qui suivent le millésime.



Ce vin se présente sous une robe jaune pâle aux reflets verts. Les notes de fruits à noyaux (pêche - abricot) viennent s'harmoniser à des notes gourmandes de banane mûre et de vanille.

La vivacité du kiwi en début de bouche, est suivi par une trame aromatique sur la mangue, la banane, la pêche. On y décèle la rondeur de l'avocat accompagné par une finale minérale.



Ce chardonnay atypique accompagnera à merveille vos filets de poissons grillés, vos huîtres et autres fruits de mer, ainsi que vos fromages à pâte dure tels qu'un comté affiné, ou un beaufort.



Domaine de Pellehaut

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