

AMPÉLOMÉRYX BLANC 2023

Vin de France
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 cuvée Ampéloméryx signifie « le ruminant du vignoble ». Cette cuvée rend hommage à cet animal disparu, mi-cerf mi girafe, et au muséum d'histoire naturelle de Toulouse qui l'a découvert, dont les fossiles ont été retrouvés à Montréal du Gers, à côté de notre vignoble. L'Ampelomeryx vivait sur nos terres il y a 17 millions d'années. Tout comme cet animal inattendu, la cuvée en est de même. Un assemblage original dont le caractère affirmé de cette cuvée, a été volontairement déclaré en Vin de France.



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



Sauvignon, Chardonnay, Gros & Petit Manseng.



Vinification à partir de levures indigènes.
Élevage sur lies fines avec remise en suspension manuelle régulière.

Potential de garde : 3 à 6 ans qui suivent le millésime.



D'une teinte jaune aux reflets verts, ce vin dévoile un bouquet parfumé et équilibré.

Au nez, il exprime la douceur de la vanille, la fraîcheur des agrumes : oranges, clémentines, et des fruits à chair blanche comme la poire et la pêche.

Il appelle à la gourmandise, avec l'odeur de gâteau sablé fraîchement sorti du four.

En bouche, les arômes floraux du chèvrefeuille se mêle à des notes vanillées et de poire. La finale agrume apporte du pepsi.



A déguster en accompagnement d'un plat à base de volaille.



Domaine de Pellehaut

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

AMPÉLOMÉRYX BLANC 2023

Vin de France
dry white 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.

The Ampelomeryx cuvée means « the ruminant of the vineyard ». This wine is a tribute to this extinct animal, half deer half giraffe, and to the natural history museum of Toulouse which find it. The fossils were found in Montréal du Gers, close to our vineyard. The Ampeloméryx used to live on our lands 17 millions years ago. Like this unexpected animal, the cuvée is the same, very unusual. An original blend which has a strong personality, it has been voluntarily declared as Vin de France.



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



Sauvignon, Chardonnay, Gros & Petit Manseng.



Vinification with indigenous yeasts.
Ageing on lees.

To be enjoyed within the 3 to 6 years following the vintage.



Yellow with green highlights, this wine has a fragrant, well-balanced bouquet.

On the nose, it expresses the sweetness of vanilla, the freshness of citrus fruits: oranges, clementines, and white-fleshed fruits such as pears and peaches.

The scent of freshly baked shortbread cake is an invitation to indulge.

On the palate, the floral aromas of honeysuckle mingle with notes of vanilla and pear. The citrus finish adds a zing.



To be served with fish like salmon, salmon trout, tuna steak... or white meat such as lamb, veal or poultry in sauce.



Domaine de Pellehaut

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