

AMPÉLOMÉRYX ROUGE 2023

Vin de France
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.

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.



Malbec, Syrah, Pinot Noir, Manseng Noir.



Macération pré-fermentaire à froid pendant 72h.

Pigeage du Pinot Noir 2 à 3 fois par jour durant la fermentation alcoolique pour une extraction en "douceur" des arômes et de la couleur.

Vinification à partir de levures indigènes.

Potentiel de garde : dans les 6 ans qui suivent le millésime.



D'une teinte rouge rubis, ce vin offre une palette olfactive et aromatique de fruits rouges (fraise des bois, mûre) et d'épices (vanille, poivre blanc). La bouche révèle toujours la fraise des bois et le noyau de cerise ; elle est aussi légèrement poivrée et mentholée. Le vin, agréable à boire, possède des tanins souples.



A déguster de l'apéritif (saucisson, assiette de charcuteries...) en passant par les plats (rôti de bœuf, parmentier...) ou avec du fromage (fromage à pâte dure).



Domaine de Pellehaut

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

AMPÉLOMÉRYX ROUGE 2023

Vin de France
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.

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.



Malbec, Syrah, Pinot Noir, Manseng Noir.



Pre-fermented maceration on cold temperature during 72h.

Vinification with indigenous yeasts.

To be enjoyed within the 6 years following the vintage.



With its ruby red colour, this wine offers a range of aromas and flavours of red fruit (wild strawberry, blackberry) and spices (vanilla, white pepper). The palate continues to reveal wild strawberry and cherry stone aromas, as well as a hint of pepper and menthol. The wine is pleasant to drink, with supple tannins.



Enjoy them as an aperitif (sausage, charcuterie platter, etc.), with main courses (roast beef, parmentier, etc.) or with cheese (hard cheese).



Domaine de Pellehaut

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