

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.

Cette cuvée est issue des plus vieilles vignes du domaine et de pieds qui ont été marcottés. Grâce au marcottage les pieds mères âgés produisent à leurs justes équilibres. Les parcelles offrent peu de raisins mais d'une grande concentration.



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



Tannat, Merlot, Cabernet-Sauvignon.



Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours.
Vinification traditionnelle à partir de levures indigènes.
Élevage partiel en fûts de 12 à 18 mois sur lies avec bâtonnage régulier.

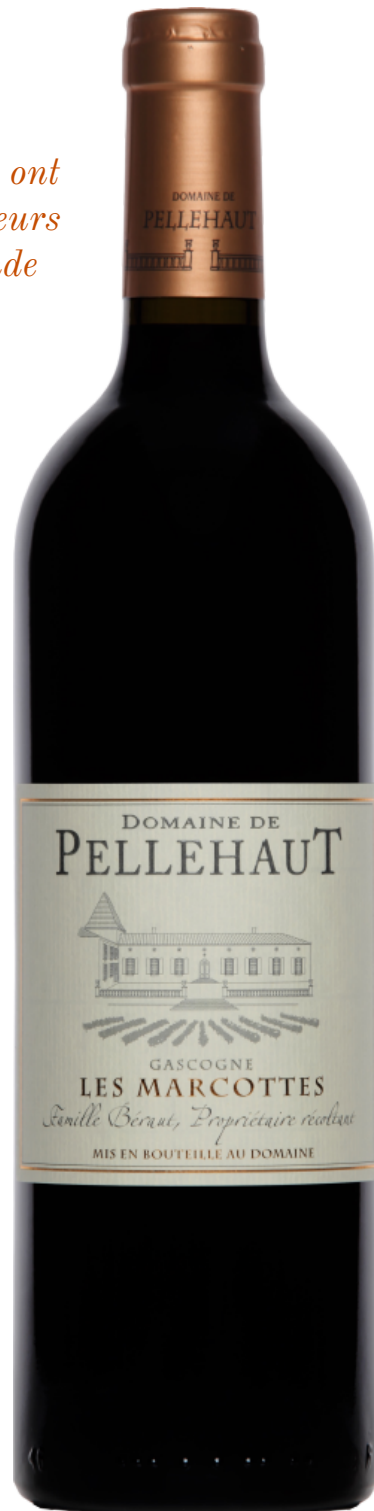
Potentiel de garde : 8 à 10 ans qui suivent le millésime.



Ce vin, d'une couleur rouge rubis, dévoile au nez des arômes intenses de fruits noirs, mûre et cassis. L'attaque est franche, soutenue par des tannins souples qui laissent place à des notes fruitées profondes. En finale, une bouche remplie de fraîcheur avec un goût de "reviens y".



A déguster avec un plat de viande rouge, gibier, une assiette de fromages affinés.



Domaine de Pellehaut

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

MARCOTTES 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.

This “cuvée” is made with our oldest vines which have been layered.
Thanks to layering, the first vines stocks produce with a perfect balance.
That parcels give few grapes but with a big concentration.



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



Tannat, Merlot, Cabernet-Sauvignon.



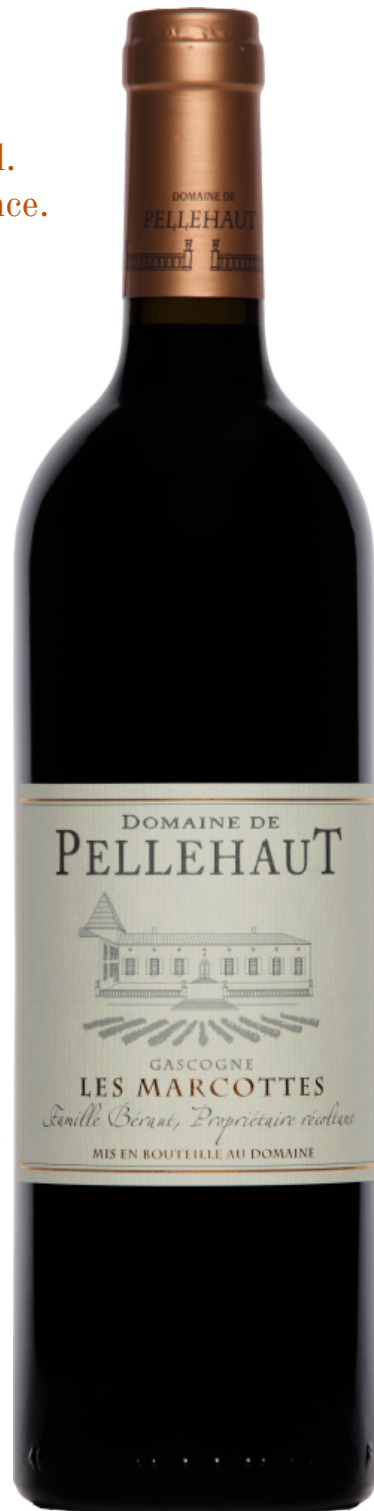
Pre-fermented maceration on cold temperature for 4 days.
Alcoholic fermentation controlled by temperature.
Vinification on indigenous yeasts.
Ageing in gascon's oak barrel, on lees, during 12 to 18 months (it depends of the vintage).
To be enjoyed within 8 to 10 years following the vintage.



This wine, with its ruby red color, reveals intense aromas of black fruits, with notes of blackberry and blackcurrant on the nose. The attack is clean, followed by soft tannins that give way to deep fruity flavors. The finish is fresh, leaving an irresistible "come back for more" taste.



Enjoy with red meat, game or a selection of mature cheeses.



Domaine de Pellehaut

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