

FAMILY RESERVE 2020

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.

Les cuvées "Réserve" sont nées de la volonté de mettre en avant les meilleures parcelles de l'année. L'assemblage peut donc varier d'une année sur l'autre. Par cette cuvée, qui au départ était réservée uniquement à la famille, nous avons voulu montrer qu'en Gascogne aussi il est possible de produire de grands vins, au potentiel de garde de plus de 15 ans pour les rouges.



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



Tannat et Pinot Noir - Assemblage qui varie en fonction des années. (*Assemblage des meilleurs cépages de la propriété et les plus aptes au vieillissement*)



Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours.
Fermentation alcoolique à température contrôlée.
Vinification à partir de levures indigènes.
2 à 3 semaines de cuvaison.
Élevage de 18 mois en fûts gascons sur lies totales.
Potentiel de garde : 10 ans et plus.



La robe couleur violine est sombre et profonde.
Un nez très complexe sur les arômes de fruits noirs, le pruneau cuit, la cerise noire le tout finalisé par la vanille.
En bouche, on retrouve des notes similaires complétées par la fraîcheur du camphre et la gourmandise du cacao et de la truffe noire.



A associer avec de la viande rouge, du gibier ou du canard. Par exemple avec un magret de canard traditionnel du Sud-ouest grillé au feu de bois accompagné de pommes de terre grenaille à la persillade.



Domaine de Pellehaut

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

FAMILY RESERVE 2020

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.

These “cuvées” were born with the determination to put forward our best parcels of the year. The blend can change every years. With this wine, reserved at the beginning for the family, we want to show that’s possible to make “Grands Vins” in Gascony too, with a potential of ageing of 15 years and more for our red wines.



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



Tannat & Pinot Noir - the blend can change between the years. (*Blending of the best grape varieties of the property and the most suitable for aging*)



Pre-fermented maceration on cold temperature for 4 days.
Alcoholic fermentation controlled by temperature.
Vinification on indigenous yeasts.
Fermentation on the skin 2 to 3 weeks.
Ageing in gascon's oak barrel, on lees, during 18 to 24 months (it depends on the vintage).
To be enjoyed within 10 years or more.



With its ruby colour, this wine have an aromatic range on jam's blackfruits and spicy notes.
Then we can find candided cherry, blackberry jam with vanilla, cocoa, peper and cinnamon notes. Tanins are smooth and give us greedy sensation.



This wine can be served on red meat, gamy or duck.



Domaine de Pellehaut

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