

AMPÉLOMÉRYX ROUGE 2024

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.



Pinot noir, Malbec et Syrah



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.



Ce vin propose une couleur rouge grenat, un nez accentué sur la cerise, la prune et les fruits des bois (fraise des bois, mûre). Le nez est renforcé par la fraîcheur de la réglisse et du menthol. En bouche, ces fruits sont sublimés par des notes réglissées, de poivre noir ainsi qu'une légère note de noix. Les tanins sont souples, mûrs et continueront de s'affiner dans le temps. Ce vin a une longueur en bouche assez persistante et agréable.



Se déguste avec une viande tendre, un rôti de porc ou de bœuf.



Domaine de Pellehaut

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