

NECTAR D'ÉTÉ 2024

VIN DE FRANCE
vin rouge tendre

Martin et Mathieu Béraut 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.

A l'instar de notre Été Gascon, le Nectar d'Été vous séduira par son équilibre entre douceur, fraîcheur et vivacité. Ce vin original sera sans aucun doute votre nouvel allié durant vos moments conviviaux.



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



Tannat et Manseng Noir



Macération et cuvaison courte.

Légère extraction tannique.

Sucrosité 100% naturelle.

Vinification en cuve inox.

Sucres Résiduels : 35-40g/L

Potentiel de garde : 2 ans qui suivent le millésime.



Ce vin possède une robe rouge rubis, ce vin révèle au nez une explosion de fruits rouges frais tels que la fraise et la mûre, mêlés à la tendresse de la vanille. La bouche suave et gourmande, avec ses tanins souples et son fruité cerise noire confite, offre une belle tension tout au long de la dégustation.



A déguster entre 8-10°C . En apéritif, accompagné de planches de charcuterie, de fromages ou avec des desserts chocolatés.



Domaine de Pellehaut

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

NECTAR D'ÉTÉ 2024

VIN DE FRANCE
vin rouge tendre

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.

Like our Été Gascons, Nectar d'Été will seduce you with its balance of sweetness, freshness and liveliness. This original wine will undoubtedly be your new ally during your convivial moments.



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



Tannat and Manseng Noir



Short maceration.
Slight tannic extraction.
100% natural sweetness.
Vinification in stainless steel tanks.
Residual sugars: 35-40g/L
Ageing potential: 2 years following vintage.



Ruby-red in color, the nose reveals an explosion of fresh red fruits such as strawberry and blackberry, mingled with the tenderness of vanilla. On the palate, it's suave and greedy, with supple tannins and candied black cherry fruit, and offers good tension throughout.



Enjoy between 8-10°C. As an aperitif, with charcuterie boards, sheep's, goat's or hard cheeses or with chocolate desserts.



Domaine de Pellehaut

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