

HARMONIE BLANC 2025

IGP Côtes de Gascogne

vin blanc sec

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.

Certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2015, notre domaine pratique une polyculture durable qui respecte l'environnement et valorise la biodiversité. Les terres y sont cultivées avec passion et respect.



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



Colombard, Sauvignon, Ugni Blanc, Chardonnay et Gros Manseng



Macération pelliculaire.
Vinification à partir de levures indigènes.
Potentiel de garde : 2 à 3 ans qui suivent le millésime.



Ce vin possède une robe jaune pâle aux reflets verts. Au nez il révèle des notes de fruits exotiques, agrumes avec une dominante pamplemousse. En bouche il est expressif, on retrouve des arômes de fruits de la passion, et d'agrumes. La fraîcheur et l'aromatique s'équilibrent pour donner une bouche gourmande.



Ce vin se mariera parfaitement avec une viande blanche ou du poisson.



Domaine de Pellehaut

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