

HARMONIE ROUGE 2025

IGP Côtes de Gascogne

vin rouge

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.



Merlot, Cabernet-Sauvignon, Tannat, Syrah, Malbec, Pinot Noir, Manseng Noir.



Macération pré-fermentaire à froid.
Vinification traditionnelle à partir de levures indigènes.
Potential de garde : dans les 3 ans qui suivent le millésime.



Un vin à **seulement 11°** d'alcool !



Ce vin léger à la robe rouge rubis révèle un nez à dominante fruits rouges : fraise, framboise. En bouche on distingue la fraise, le cassis et une note poivrée. Les tanins sont souples et soyeux.



A déguster en accompagnement de viande rouge ou avec de la charcuterie/ fromage.



Domaine de Pellehaut

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