



Petit Manseng 2023

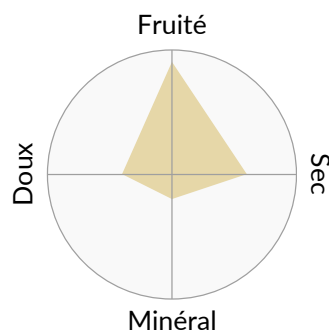
IGP Côtes de Gascogne

● Vin blanc sec

DOMAINE DE
PELLEHAUT

 Cépages

100% Petit Manseng.



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



Vinification à partir de levures indigènes.
Fermentation alcoolique de plus de 3 mois.
Élevage sur lies de 12 à 18 mois avec remise en suspension régulière.
Potentiel de garde : 5 à 6 ans qui suivent le millésime.



Le Petit Manseng, cépage typique du Sud-Ouest, présente une robe dorée. Le nez est d'abord fruité, avec des notes de fruits secs comme l'abricot et la figue séchée. À l'aération, apparaissent des arômes floraux de chèvrefeuille, accompagnés d'une légère touche de truffe. En bouche, le vin est ample et légèrement vanillé. On retrouve des notes de sous-bois et de figue séchée, avec une finale douce et miellée rappelant le miel d'acacia.



À déguster sur des Gambas, des fromages à pâte dure, un axoa de veau, une raclette...

Un terroir, une histoire, une famille

Martin et Mathieu Béraut veillent sur un vignoble historique niché au cœur de la Gascogne, un domaine familial depuis plus de 400 ans produisant des vins avec une identité unique et des armagnacs de caractère. Au fil des générations, le savoir-faire s'est transmis dans le respect des traditions et du territoire.

Le domaine repose sur une polyculture harmonieuse où vignes, élevage bovin et cultures céréalières cohabitent en parfaite complémentarité. Cette diversité agricole favorise une biodiversité riche et contribue à l'équilibre naturel des sols et des écosystèmes. Certifié HVE (Haute Valeur Environnementale), le domaine s'engage dans des pratiques respectueuses de l'environnement, en valorisant des méthodes durables et responsables.

Vignerons indépendants, le domaine suit avec attention chaque étape. De la vigne à la vinification, jusqu'à la distillation et la mise en bouteille à la propriété, chaque phase est réalisée avec soin afin de préserver la qualité et l'authenticité des produits.

Domaine de Pellehaut
32250 Montréal du Gers
05.62.29.48.79
www.pellehaut.com

*Martin et Mathieu
Béraut*