

Les Marcottes 2023

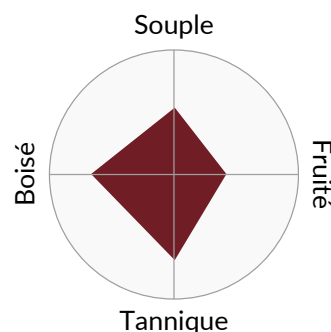
IGP Côtes de Gascogne

● Vin rouge

DOMAINE DE
PELLEHAUT

 **Cépages**

Tannat, Merlot,
Cabernet-Sauvignon.



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



Macération pré-fermentaire.
Vinification traditionnelle à partir de levures indigènes.
Élevage sous bois pendant 12 à 18 mois avec bâtonnage régulier.
Potentiel de garde : 8 à 10 ans qui suivent le millésime.



Ce vin, d'une couleur rouge rubis, dévoile au nez des arômes intenses de fruits noirs, mûre et cassis. L'attaque est franche, soutenue par des tannins souples qui laissent place à des notes fruitées profondes. En finale, une bouche remplie de fraîcheur avec une envie d'y "revenir".



À déguster avec un plat de viande rouge, gibier, une assiette de fromages affinés.

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*