

HARMONIE DE GASCOGNE 2020 BLANC

DOMAINE DE PELLEHAUT



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Une harmonie qui éveille les sens.

- Ugni blanc
- Colombard
- Sauvignon
- Gros manseng
- Petit manseng
- Chardonnay

Accords mets et vins

En accord parfait avec les produits de la mer, des viandes blanches, assiettes de charcuterie ou bien se suffit à lui même en apéritif. Certifié Gueuleton.

Détails

Effervescent : non

Degrès : 11 %

Viticulture : Conventiionnelle

Primeur : non

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Ugni-blanc, Colombard, Sauvignon, Petit Manseng, Gros Manseng

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Millesime : 2020

Domaine : Pellehaut

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-calcaire et boulbéne

Cépage : Ugni blanc, colombard, sauvignon, gros et petit manseng, chardonnay pour finir

Vendange : Traditionnelles

Viticulture : Traditionnelles

Vinification : Traditionnelles

Elevage : En barrique

Dégustation

Robe : Légère et limpide

Nez : Grande intensité aromatique, notes exotiques et florales

Bouche : Pulpeuse, voluptueuse, croquante et vive.

Garde : 5 ans

Température de service : 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château de Pellehaut, abrite une belle et longue histoire. Celle de la famille Béraut installée à Montréal-du-Gers depuis quatre siècles. Dans les années 50, diplômé d'agronomie en poche, Gaston Béraut reprend la direction de la propriété familiale rompant ainsi avec la tradition qui voulait que l'exploitation soit confiée à un métayer. Dans les années 70, Gaston et son épouse acquièrent successivement de nouveaux terrains et double la surface totale du domaine, passant de 150 à 300 ha dont 50 ha de vigne. Ainsi agrandie, l'exploitation comporte désormais des parcelles plus hautes, moins soumises au gel, des sources abondantes et des lacs collinaires offrant des possibilités d'irrigation et de l'eau pour le bétail. C'est à ce moment-là que Gaston Béraut décide de prendre en main la distillation de ses propres vins pour l'Armagnac. Au début des années 80, alors que les eaux-de-vie commencent à remporter un certain succès lors des concours de dégustation, le domaine se lance dans l'aventure des Vins des Côtes de Gascogne. Aventure qui s'est poursuivie et intensifiée depuis avec la restructuration du vignoble, la réorganisation et l'équipement des chais, ainsi qu'avec la présence au vignoble de Martin et Mathieu les fistons, dont les empreintes de pas de bambins sont à jamais inscrites dans les rangs de vignes du domaine. Issus d'une lignée de vignerons Armagnacais, formés à la viticulture et à l'œnologie, Mathieu et Martin Béraut assurent avec simplicité et dynamisme l'essor du domaine familial depuis une vingtaine d'années.

