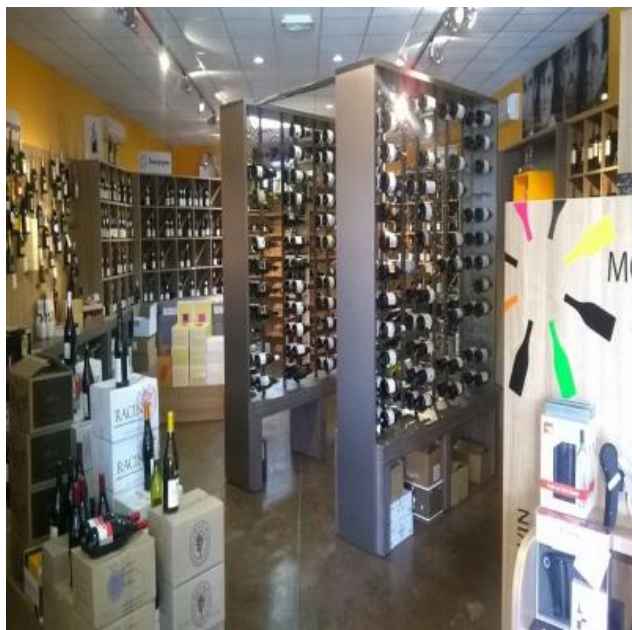


DOMAINE DE PELLEHAUT



Accords mets et vins

Sublimera les plats traditionnels et raffinés comme le tournedos rossini ou encore une côte de boeuf.

Détails

Effervescent : non

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Conventionnelle

Primeur : non

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Pinot noir, Cabernet-Sauvignon, Tannat

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Couleur : Rouge

Millesime : 2015

Domaine : Pellehaut

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-calcaire et boulbène

Cépage : Tannat, Cabernet sauvignon et Pinot noir

Vendange : Traditionnelles

Vinification : Traditionnelle

Elevage : En barrique

Dégustation

Robe : Grenat foncé aux reflets puissants

Nez : Subtil mélange d'arômes fruités et épicés

Bouche : Arômes de cerises, de poivre, cannelle et noix de muscade

Garde : 10 ans

Température de service : 16°

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, diplôme 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.



Plaisirs du vin
La Rochelle