

HARMONIE ROSE 2022

IGP Côtes de Gascogne

vin rosé sec

Martin et Mathieu Bérault 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.

L'Harmonie de Gascogne est la 1^{ère} cuvée du Domaine. A l'origine il y avait seulement 2 cépages par couleur, désormais il y en a entre 5 et 7. Par cette cuvée, Mathieu Bérault souhaite mettre en avant l'expression de son terroir au travers de tous les cépages cultivés et représentatifs de la diversité des terroirs du domaine. L'intérêt de cette cuvée est d'atteindre l'harmonie parfaite entre les différents cépages d'une année sur l'autre, en exploitant leur complémentarité.



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



Tannat, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Malbec & Syrah.



Saignée et pressée à la réception de la vendange.
Vinification à partir de levures indigènes.

Élevage allant de quelques semaines à plusieurs mois, avec remise des lies en suspension régulière.

Potentiel de garde : dans les 2 ans qui suivent le millésime.



D'une teinte rose corail, ce vin est frais et fruité.

On y trouve des fruits rouges tel que la groseille et la framboise mais aussi la pêche blanche. La finale est légèrement sur la bergamote avec une touche fleurie (coquelicot et pensée).



A déguster frais, lors de l'apéritif ou en accompagnement de grillade.



Domaine de Pellehaut

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

HARMONIE ROSE 2022

IGP Côtes de Gascogne
dry rosé wine

Martin and Mathieu Béraut manage a historic vineyard in Gascony, a family estate for 400 years where vines, cattle breeding (Blonde d'Aquitaine breed) and cereals cohabit in perfect harmony and offer a rich and varied biodiversity.

Harmonie de Gascogne is the first “cuvée” of the estate. Originally there were only 2 grape varieties in that wine. Now there are 5 to 7 grape varieties. By this “cuvée”, Mathieu BERAUT wants to highlight the expression of his terroir through all the grapes cultivated on the estate and representative of the diversity of the estate. The goal of this “cuvée” is to achieve the perfect harmony between the different grape varieties from one year to the next, by exploiting their complementarity.



High Environmental Value label since 2015.
Agroecology is central to our work.



Tannat, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Malbec & Syrah.



Made by the saignee method
Vinified with indigenous yeasts
The wines are left on their lees
To be enjoyed within the 2 years following the vintage.



With its coral pink hue, this wine is fresh and fruity.
We find red fruits such as red currant and raspberry but also white peach. The finish is slightly on bergamot with a floral touch (poppy and pansy).



To be enjoyed fresh, as an aperitif or with grilled meats.



Domaine de Pellehaut

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