

# ÉTÉ GASCON BLANC 2022

IGP Côtes de Gascogne  
vin blanc doux

*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.*

En Gascogne, l'hiver n'est jamais en avance, l'automne est la plus belle des saisons et on la nomme « L'Eté Gascon ». Grâce à la barrière des Pyrénées, notre microclimat donne des étés qui se prolongent et qui favorisent la surmaturation des raisins tout en préservant la fraîcheur aromatique. Il en résulte des vins doux et frais, un sublime équilibre entre la densité de la matière et la puissance des arômes qui savent rester subtils et délicats.



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



Gros Manseng & Chardonnay.



Macération pré-fermentaire à froid  
Vinification à partir de levures indigènes  
Fermentation arrêtée par le froid  
Gros Manseng élevé sur lies fines en cuve  
Sucres Résiduels : 35g/L

**Potentiel de garde : 2 à 3 ans qui suivent le millésime.**



Couleur jaune, avec des reflets verts  
Ce vin doux offre un cocktail de fruits exotiques et de fruits à chair jaune.  
L'abricot laisse place au caractère juteux de la mangue et à la vivacité du fruit de la passion, pour finir sur la douceur de la pêche.



**A déguster frais à l'apéritif, en accompagnement d'une viande blanche ou d'un fromage à pâte persillée.**



*Domaine de Pellehaut*

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - [www.pellehaut.com](http://www.pellehaut.com)

# ÉTÉ GASCON BLANC 2022

IGP Côtes de Gascogne  
sweet white wine

*Martin and Mathieu Bérault 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.*

In Gascony, winter is never early, autumn is the most beautiful season and we name it "L'Été Gascon". Thanks to the Pyrenees mountains, our microclimate gives long summers that help for the over-ripening of the grapes while preserving the aromatic freshness. Therefore, we get to make some sweet and fresh wines, with delicate aromas and a perfect balance between the sweetness and the acidity.



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



Gros Manseng & Chardonnay.



Pre-fermented maceration on cold temperature  
Vinification with indigenous yeasts  
Fermentation stopped by cold  
Gros Manseng ageing on lees  
Residual sugar: 35g/L

**To be enjoyed within 2 to 3 years following the vintage.**



A yellow hue, with green reflections  
This sweet wine offers a melting pot of exotic and yellow-fleshed fruits.  
The apricot gives way to the juiciness of mango and the liveliness of passion fruit, finishing with the sweetness of peach.



**To be enjoyed fresh as an aperitif, as an accompaniment to white meat or with blue-veined cheese.**



*Domaine de Pellehaut*

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - [www.pellehaut.com](http://www.pellehaut.com)