

ÉTÉ GASCON ROSE 2022

IGP Côtes de Gascogne
vin rosé 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.



Tannat & Merlot.



Quelques heures de macérations / saignée à la réception de la vendange

Vinification à partir de levures indigènes

Fermentation alcoolique arrêtée par le froid

Sucres résiduels : 40g/L

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



D'une teinte rose corail, ce vin est gourmand. Il nous reconforte par des arômes de fraise avec toute sa palette : fraîche, juteuse et acidulée, en bonbons, en coulis, en gelée, jusqu'à son côté confiture de fruits rouges.



A déguster avec une douceur chocolatée pour la fin de repas, à l'apéritif ou sur vos melons estivaux accompagné d'une chiffonnade de jambon de Bayonne.



Domaine de Pellehaut

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

ÉTÉ GASCON ROSE 2022

IGP Côtes de Gascogne
sweet rosé 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.



Tannat & Merlot.



Few hours of maceration

Made by the saignee method

Vinification with indigenous yeasts

Alcoholic fermentation stopped by cold temperature to retain residual sugar

Residual sugar : 40g/l

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



With a coral pink hue, this wine is greedy. It comforts us with aromas of strawberry with all its palette : fresh, juicy and acidulous, in candy, in coulis, in jelly, up to its red fruit jam side.



To be enjoyed with a chocolate sweet at the end of the meal, during the aperitif or on your summer melons with a chiffonade of Bayonne ham.



Domaine de Pellehaut

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