

# PINOT NOIR 2022

IGP Côtes de Gascogne  
vin rouge

*Martin et Mathieu Béraut 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.*

A l'instar du Chardonnay en blanc, le Pinot Noir en rouge, originaire de Bourgogne et reconnu internationalement, s'exprime pleinement sur les terroirs de Pellehaut. Introduit depuis 2008, ce cépage méritait qu'on le mette en avant dans une cuvée 100% Pinot Noir.



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



100% Pinot Noir.



Macération pré-fermentaire à chaud.

Vinification en cuves inox.

**Potentiel de garde : 4 à 6 ans qui suivent le millésime.**



Une robe rouge grenat.

Ce vin présente des arômes de fraise, framboise et cerise griotte. Il est léger et peu épicé avec des tanins souples.



**A déguster en apéritif ou avec une viande blanche ou un plateau de fromage.**



*Domaine de Pellehaut*

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

# PINOT NOIR 2022

IGP Côtes de Gascogne  
red 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.*

As for the Chardonnay in white, the Pinot Noir in red, native of Burgundy and internationally recognized, is fully expressed on the terroirs of Pellehaut. Introduced since 2008, this grape variety deserved to be highlighted in a 100% Pinot Noir vintage.



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



100% Pinot Noir.



Hot pre-fermentation maceration.  
Vinification in stainless steel tanks.  
**To be enjoyed within 5 to 6 years following the vintage.**



A garnet red hue.  
This wine presents aromas of strawberry, raspberry and cherry. It is light and not too spicy with soft tannins.



**To be enjoyed as an aperitif, with white meat or a cheese platter.**



*Domaine de Pellehaut*

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