

FAMILY RESERVE BLANC 2020

IGP Côtes de Gascogne
vin blanc 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.

Les cuvées "Réserve" sont nées de la volonté de mettre en avant les meilleures parcelles de l'année. L'assemblage peut donc varier d'une année sur l'autre. Par cette cuvée, qui au départ était réservée uniquement à la famille, nous avons voulu montrer qu'en Gascogne aussi il est possible de produire de grands vins.



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



Chardonnay, Petit Manseng & Sauvignon.



Macération pelliculaire à froid.
Vinification à partir de levures indigènes.
Élevage en fûts sur lies fines avec remise en suspension manuelle régulière.
Potential de garde : 4 à 5 ans qui suivent le millésime.



Vin jaune pâle aux reflets verts.
Un nez aux senteurs briochées et beurrées, grillées avec des nuances de pierre à fusil et de tilleul.
En bouche, l'attaque est acidulée sur des notes de citron confit. Le tout équilibré par une rondeur beurrée et des nuances d'oléagineux comme l'amande verte ou la noisette.



A servir sur un plateau de fruits de mer, du poisson grillé ou bien sur de la volaille ou du rôti de porc.



Domaine de Pellehaut

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

FAMILY RESERVE BLANC 2020

IGP Côtes de Gascogne
dry 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.

These cuvées were born with the determination to put forward our best parcels of the year. The blend can change year by year. With this wine, reserved at the beginning for the family, we want to show that it's possible to make “grands vins” in Gascony too.



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



Chardonnay, Petit Manseng & Sauvignon.



Pellicular maceration on cold temperature.
Vinification with indigenous yeasts.
Ageing in oak barrel on lees.

To be enjoyed within 4 to 5 years following the vintage.



Yellow color with green reflections.
Aromas dominate by butter and grilled notes with overtone of flint and linden-tree flower.
The palate is round and soft, with notes of yellow-fleshed fruits and angelica. The smooth finish reminds us of candied plum.



Serve on seafood plates, grilled fish, roast pork or on poultry platter



Domaine de Pellehaut

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