

RÉSERVE ROSÉ

IGP Côtes de Gascogne

2021

vin rosé sec

Martin and Mathieu Béraut manage the familiar estate, one of the oldest estate of Gers (300 years) where vines, cattle farming (Blonde d'Aquitaine breed) and cereals cohabit in perfect harmony and give us 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's possible to make "grands vins" in Gascony too, with a potential of ageing of 15 years and more for our red wines.



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



Pinot Noir et Syrah



Few hours of maceration on lees
Short pellicular maceration
Vinification with indigenous yeasts
Alcoholic fermentation on low temperature
To drink within 2 years of the vintage



Coral pink color with silver reflects
Delicate nose on poppy, wood marat strawberry and orange blossom aromas
In mouth, its very round, soft, with gooseberry, pomegranate and marshmallow notes.



Serve on tomatoes mozzarella salad, bruschettas, or chocolate cake



Domaine de Pellehaut

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

RÉSERVE ROSÉ

IGP Côtes de Gascogne

2021

vin rosé sec

Martin et Mathieu Béraut, gèrent le domaine familial, l'un des plus anciens vignobles du Gers (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, au potentiel de garde de plus de 15 ans pour les rouges.



Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015

L'agroécologie est au centre de notre travail



Pinot Noir et Syrah



Quelques heures de macérations sur bourbes

Saignée à la réception de la vendange

Légère macération pelliculaire

Vinification à partir de levures indigènes

Fermentation alcoolique à basse température

Potentiel de garde de 3 ans



Teinte rose corail aux reflets argentés

Son nez évoque un fruité estival ayant pour trame aromatique la tarte à la fraise et la groseille.

En bouche nous retrouvons des arômes gourmands de fraise gariguettes assouplis par la fraîcheur de la framboise et de la rose.



Il accompagnera à merveille vos salades de tomates mozzarella, vos bruschettas à la tomate confite, ail et basilic. Ou encore sur un fraisier ainsi qu'un fondant au chocolat.



Domaine de Pellehaut

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