ETÉ GASCON 2024 ROSÉ

DOMAINE DE PELLEHAUT



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

L'Été Gascon Blanc du Domaine de Pellehaut célèbre la douceur et la vitalité du terroir gascon. Situé sur les coteaux ensoleillés de la Ténarèze, le domaine bénéficie de sols argilos-calcaires et boulbènes, propices à l'expression pure des cépages du Sud-Ouest. La famille Béraut, vignerons depuis plus de 3 siècles, y cultive la vigne avec passion et respect de l'environnement, dans le cadre d'une polyculture certifiée Haute Valeur Environnementale. Cette cuvée illustre le lien étroit entre nature, savoir-faire et modernité qui anime le domaine. L'Été Gascon Blanc incarne ainsi l'esprit authentique de la Gascogne, alliant fraîcheur, équilibre et convivialité.

Accords mets et vins

A l'apéritif, au dessert, ou avec une chiffonnade de jambon

Détails

Viticulture : HVE niveau 3
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Domaine : Pellehaut
Appellation : IGP Côtes de Gascogne
Cépages : Merlot , Tannat
Millesime : 2024
Degrès : 10,5 %
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-calcaire et boulbéne
Cépage : Tannat, Merlot
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée

Dégustation

Nez : Fraise écrasée, bonbons aux coquelicots
Bouche : Savoureuse et gourmande, pointe de fleur d'oranger
Finale : Finale fraiche et salivante, pointe de fleur d'oranger
Garde : Dans les 2 ans suivant le millésime
Température de service : 8°-10°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château de Pellehaut, abrite une belle et longue histoire. Celle de la famille Béraut installée à Montréal-du-Gers depuis quatre siècles.Dans les années 50, diplôme d'agronomie en poche, Gaston Béraut reprend la direction de la propriété familiale rompant ainsi avec la tradition qui voulait que l'exploitation soit confiée à un métayer.Dans les années 70, Gaston et son épouse acquièrent successivement de nouveaux terrains et double la surface totale du domaine, passant de 150 à 300 ha dont 50 ha de vigne. Ainsi agrandie, l'exploitation comporte désormais des parcelles plus hautes, moins soumises au gel, des sources abondantes et des lacs collinaires offrant des possibilités d'irrigation et de l'eau pour le bétail. C'est à ce moment-là que Gaston Béraut décide de prendre en main la distillation de ses propres vins pour l'Armagnac.Au début des années 80, alors que les eaux-de-vie commencent à remporter un certain succès lors des concours de dégustation, le domaine se lance dans l'aventure des Vins des Côtes de Gascogne.Aventure qui s'est poursuivie et intensifiée depuis avec la restructuration du vignoble, la réorganisation et l'équipement des chais, ainsi qu'avec la présence au vignoble de Martin et Mathieu les fistons, dont les empreintes de pas de bambins sont à jamais inscrites dans les rangs de vignes du domaine. Issus d'une lignée de vignerons Armagnacais, formés a? la viticulture et a? l'œnologie, Mathieu et Martin Béraut assurent avec simplicité et dynamisme l'essor du domaine familial depuis une vingtaine d'années.

AUGERON
FAMILLE PERRI