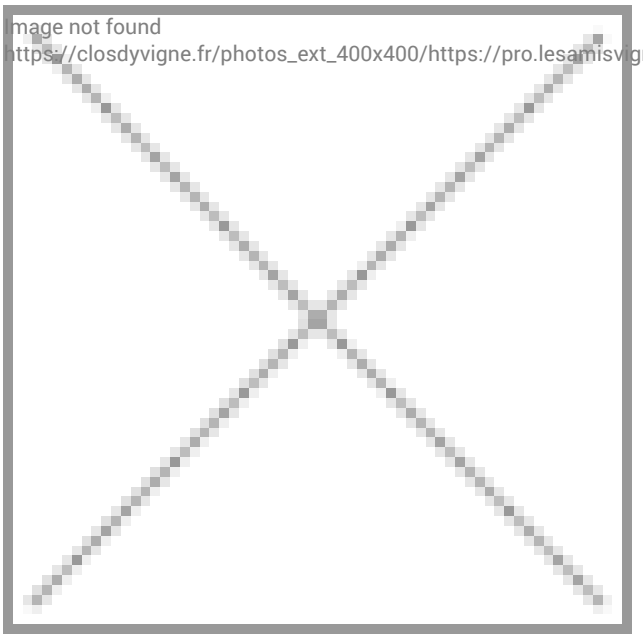
AMPELOMERYX 2023 BLANC

DOMAINE DE PELLEHAUT



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Née sur les coteaux ensoleillés du Gers, cette cuvée marie Sauvignon, Chardonnay, Gros Manseng et Petit Manseng. Le vin présente une robe brillante aux reflets verts, un bouquet fin mêlant fleurs blanches, pêche et abricot sec, puis une bouche ample et soyeuse où la fraîcheur exhale les agrumes et la mangue, avec une finale saline toute en finesse. Ce vin certifié HVE valorise un terroir argilo-calcaire combiné à des sols sableux, et reflète l du Domaine de Pellehaut pour une viticulture et une polyculture durable. À servir entre 8 et 10 °C, il s parfaitement à un poisson grillé, une volaille à la crème ou un fromage de chèvre frais.

Accords mets et vins

Coquillages, crustacés, poissons, viande blanche et fromage de chèvre

Détails

Domaine : Pellehaut
Couleur : Blanc
Millesime : 2023
Degrès : 11 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay, Sauvignon, Petit Manseng, Gros Manseng
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France

Dégustation

Robe : Jaune aux reflets verts
Nez : Douceur de la vanille, fraicheur des agrumes et fruits à chair blanche (poire et pêche)
Bouche : Arômes floraux (chevrefeuille), notes vanillées, poire
Finale : Agrume, et fraicheur
Garde : A boire jeune ou dans les 4-5 ans suivant le millésime
Température de service : 10 à 14°

Caractéristiques

Terroir : Argilo Calcaire et boulbene
Cépage : Sauvignon, Chardonnay, Gros & Petit Manseng
Vendange : Mécanique
Vinification : L'art dans cette cuvée réside dans la difficulté de réaliser une fermentation de plusieurs cépages ensemble en barriques. La récolte du Petit Manseng étant décalée de un mois et demi par rapport au Chardonnay, on conserve les jus précieusement.
Elevage : Le vin est conservé sur lies fines pendant toute la durée de l'élevage.

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.

