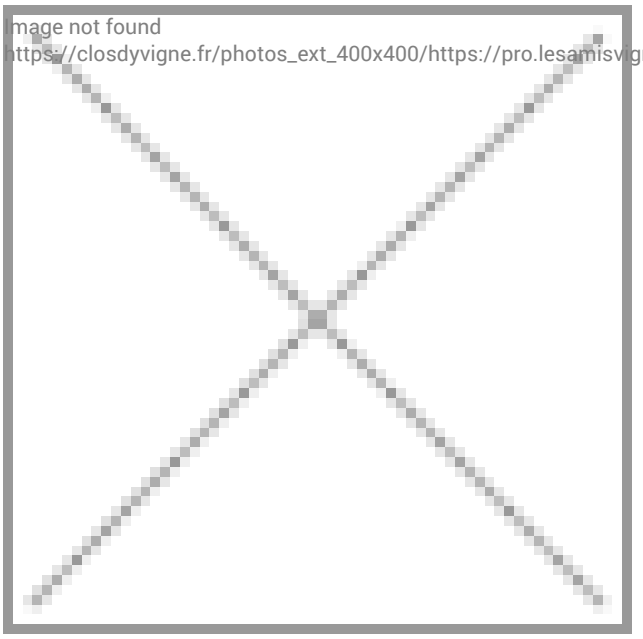
AMPÉLOMERYX BLANC 2022

DOMAINE DE PELLEHAUT



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Une robe brillante aux délicats reflets verts. Un nez complexe où fleurs et fruits confits s intensément. En bouche ce vin offre de multiples saveurs florales et de fruits à chair blanche portés par une structure tout en souplesse. A déguster en apéritif, en accompagnement de poissons, de volailles ou de fromage.

- 50% Sauvignon
- 25% Chardonnay
- 25% Gros et Petit Manseng

Accords mets et vins

Coquillages et crustacés, poissons ainsi que sur des viandes blanches et du fromage de chèvre.

Détails

Domaine : Pellehaut
Couleur : Blanc
Millesime : 2022
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay, Sauvignon, Gros Manseng
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France

Dégustation

Robe : Une robe brillante aux délicats reflets verts.
Nez : Un nez complexe où fleurs et fruits confits s'expriment intensément.
Bouche : En bouche ce vin offre de multiples saveurs florales et de fruits à chair blanche portés par une structure tout en souplesse. A déguster frais en accompagnement de poissons ou de volailles.
Garde : 4 ans
Température de service : 10 à 14°

Caractéristiques

Terroir : Argilo Calcaire et boulbene
Cépage : 50% Sauvignon, 25% Chardonnay, 25% Gros et 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.

