

PETIT MANSENG

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.

La créativité nous anime ! Que ce soit par des assemblages atypiques, la réintroduction de cépages oubliés, le développement de levures indigènes, des méthodes de vinification pointues... Tradition et modernité font alliance à Pellehaut.



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



100% Petit Manseng



Vinification à partir de levures indigènes.

Fermentation alcoolique très lente suivi d'une fermentation malolactique. Élevage sur lies pendant plusieurs mois avec remise en suspension régulière.

Potential de garde : 5 à 6 ans qui suivent le millésime.



Le Petit Manseng, cépage emblématique du Sud-Ouest, possède une robe dorée. Le premier nez est fruité, fruit sec (abricot et figue séchée). Puis, ce sont les fleurs tel que le chèvrefeuille et la truffe que l'on ressent. La bouche est ample, vanillée. Les notes de sous-bois et de figue séchée s'entremêlent, arrondies avec le côté miellé (miel d'acacia).



A déguster sur des Gambas, des fromages à pâte dure, un axoa de veau, une raclette...



Domaine de Pellehaut

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

PETIT MANSENG

IGP Côtes de Gascogne
white dry 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.

Creativity drives us! Whether through atypical blends, the reintroduction of forgotten grape varieties, the development of indigenous yeasts, cutting-edge winemaking methods... Tradition and modernity come together in Pellehaut.



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



100% Petit Manseng.



Vinification with indigenous yeasts.
Alcoholic fermentation very slow followed by a malolactic fermentation.
Ageing on lees during few months.

To be enjoyed within 5 to 6 years following the vintage.



Petit Manseng, an emblematic grape variety of the Southwest, has a golden color. The first nose is fruity, with dried fruit (apricot and dried fig). Then comes floral notes such as honeysuckle and truffle. The palate is full-bodied, with vanilla notes. Notes of undergrowth and dried fig intermingle, rounded out by the honeyed aspect (acacia honey).



To be enjoyed with prawns, hard cheese, veal axoa, raclette...



Domaine de Pellehaut

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