

PETIT MANSENG 2019

IGP Côtes de Gascogne
vin blanc moelleux

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.
Parcelles vendangées fin octobre.



Fermentation sous bois
Vinification à partir de levures indigènes
Elevage sur lies fines durant plusieurs mois
Sucres Résiduels : 75g/L
Potential de garde : 5 à 10 ans qui suivent le millésime.



Robe dorée.
Le nez est exotique. Il possède des notes de mangue, de fruits à chair jaune tel que la pêche, l'abricot, mais aussi des notes vanillé, d'ylang ylang et de tilleul.
La bouche est gourmande, avec la pêche et la mangue enrobé de note de miel, vanille et cannelle.



A déguster aussi bien avec un foie gras traditionnel du Sud-Ouest, en apéritif, ou en accompagnement d'un plateau de fromage, ou encore avec un plat exotique.



Domaine de Pellehaut

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

PETIT MANSENG 2019

IGP Côtes de Gascogne
sweet white wine

Martin and Mathieu Béraut 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.
Plots harvested at the end of October.



It is barrel-fermented.
Vinification with indigenous yeasts.
Ageing on lees during few months.
Residual sugar: 75g/L.

To be enjoyed within 5 to 10 years following the vintage.



Golden yellow hue.
The nose is exotic. It has notes of mango, yellow flesh fruits such as peach, apricot, but also notes of vanilla, ylang ylang and lime.
The mouth is gourmet, with peach and mango coated with notes of honey, vanilla and cinnamon.



To be enjoyed with : a traditional foie gras from IGP Sud-Ouest, as an aperitif, or as an accompaniment to a cheese platter, or even with an exotic dish.



Domaine de Pellehaut

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