

MARCOTTES 2022

IGP Côtes de Gascogne
vin rouge

Martin et Mathieu Béraut 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.

Cette cuvée est issue des plus vieilles vignes du domaine et de pieds qui ont été marcottés. Grâce au marcottage les pieds mères âgés produisent à leurs justes équilibres. Les parcelles offrent peu de raisins mais d'une grande concentration.



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



Tannat, Merlot, Cabernet-Sauvignon.



Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours.
Vinification traditionnelle à partir de levures indigènes.
Élevage partiel en fûts de 12 à 18 mois sur lies avec bâtonnage régulier.

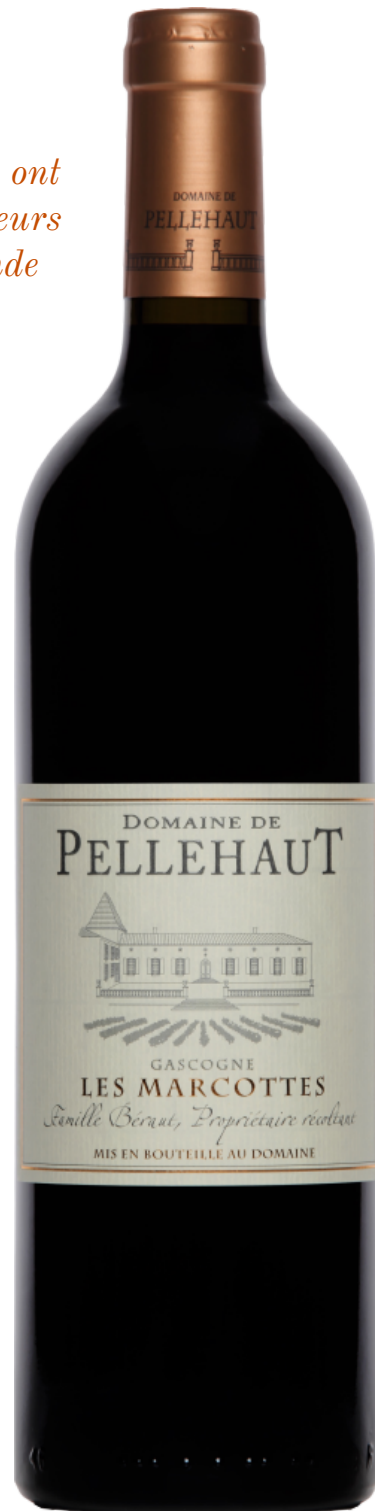
Potential de garde : 8 à 10 ans qui suivent le millésime.



D'une couleur rouge rubis, le nez exprime intensément les fruits des bois. On y trouve le cassis, la mûre et la fraise des bois. La fraîcheur est apportée par le bourgeon de cassis. La bouche est ample, les tanins sont souples, on retrouve cette dominante fruitée. La fin de bouche est légèrement toastée.



A déguster avec un plat de viande rouge braisée ou rôtie, une assiette de fromages, un dessert chocolaté.



Domaine de Pellehaut

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

MARCOTTES 2022

IGP Côtes de Gascogne
red 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.

This “cuvée” is made with our oldest vines which have been layered. Thanks to layering, the first vines stocks produce with a perfect balance. That parcels give few grapes but with a big concentration.



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



Tannat, Merlot, Cabernet-Sauvignon.



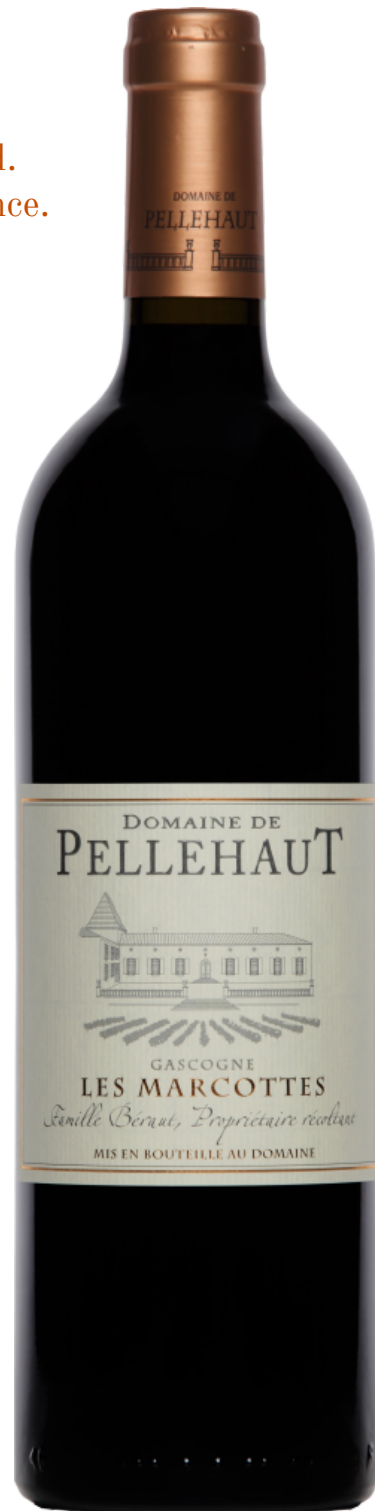
Pre-fermented maceration on cold temperature for 4 days.
Alcoholic fermentation controlled by temperature.
Vinification on indigenous yeasts.
Ageing in gascon's oak barrel, on lees, during 12 to 18 months (it depends of the vintage).
To be enjoyed within 8 to 10 years following the vintage.



Ruby-red in color, the nose is intensely fruity. We find notes of blackcurrant, blackberry and wild strawberry. Blackcurrant buds add freshness. The palate is full-bodied, with supple tannins and the same dominant fruitiness. The finish is slightly toasted.



To be enjoyed with a braised or roasted red meat dish, a cheese platter or a chocolate dessert.



Domaine de Pellehaut

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