

ÉTÉ GASCON BLANC 2023

IGP Côtes de Gascogne vin blanc doux

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.

En Gascogne, l'hiver n'est jamais en avance, l'automne est la plus belle des saisons et on la nomme « L'Eté Gascon ». Grâce à la barrière des Pyrénées, notre microclimat donne des étés qui se prolongent et qui favorisent la surmaturation des raisins tout en préservant la fraîcheur aromatique. Il en résulte des vins doux et frais, un sublime équilibre entre la densité de la matière et la puissance des arômes qui savent rester subtils et délicats.



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



Gros Manseng & Chardonnay.



Macération pré-fermentaire à froid
Vinification à partir de levures indigènes
Fermentation arrêtée par le froid
Gros Manseng élevé sur lies fines en cuve
Sucres Résiduels : 35g/L

Potentiel de garde : 2 à 3 ans qui suivent le millésime.



Couleur jaune, avec des reflets verts.
Ce vin nous offre un mélange de douceur et de fraîcheur, avec ses fruits tels que la pêche de vigne, l'ananas et l'abricot. Le tout est souligné par le chèvrefeuille.



A déguster frais, de l'apéritif au dessert.
En accompagnement d'une viande blanche, d'un fromage à pâte persillée ou d'une salade de fruits.



Domaine de Pellehaut

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

ÉTÉ GASCON BLANC 2023

IGP Côtes de Gascogne
sweet white 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.

In Gascony, winter is never early, autumn is the most beautiful season and we name it "L'Été Gascon". Thanks to the Pyrenees mountains, our microclimate gives long summers that help for the over-ripening of the grapes while preserving the aromatic freshness. Therefore, we get to make some sweet and fresh wines, with delicate aromas and a perfect balance between the sweetness and the acidity.



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



Gros Manseng & Chardonnay.



Pre-fermented maceration on cold temperature
Vinification with indigenous yeasts
Fermentation stopped by cold
Gros Manseng ageing on lees
Residual sugar: 35g/L

To be enjoyed within 2 to 3 years following the vintage.



A yellow hue, with green reflections
This wine offers a blend of sweetness and freshness, with fruits such as vine peach, pineapple and apricot.
The whole is underlined by honeysuckle.



To be enjoyed chilled, from aperitif to dessert.
Ideal with white meat, blue-veined cheese or fruit salad.



Domaine de Pellehaut

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