

CHARDONNAY

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.

Lors de son arrivée au domaine, après avoir travaillé aux Etats Unis, Mathieu Bérault a voulu introduire ce cépage dans l'appellation. Le but étant de pouvoir alimenter sa créativité car ce cépage apporte gras et longueur en bouche, ce qu'il nous manquait dans les cépages gascons. Ce cépage mondialement connu et à l'histoire lourde méritait qu'on le mette en avant dans une cuvée 100% Chardonnay où l'expression d'un terroir calcaire de pierres blanches (Peyrusquet en Occitan) lui apporterait tout son charme.



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



100% Chardonnay.



Vinification à partir de levures indigènes.
Élevage sur lies fines pendant 2 mois et batonnage régulier.
Potential de garde : 3 à 5 ans qui suivent le millésime.



Robe jaune pâle aux reflets verts.
Notes de fruits à noyau tels que la mirabelle et la pêche blanche viennent s'harmoniser à des notes gourmandes de cire d'abeille et de muguet.

Une attaque citronnée et mentholée en début de bouche, suivie par une trame aromatique sur la pêche blanche, la mirabelle et la poire au sirop, le tout accompagné d'une finale minérale.



Ce chardonnay atypique accompagnera à merveille vos filets de **poissons grillés**, vos **huîtres et autres fruits de mer**, ainsi que vos **fromages à pâte dure** tels qu'un comté affiné, ou un beaufort.



Domaine de Pellehaut

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

CHARDONNAY

IGP Côtes de Gascogne

dry 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.

When the winemaker Mathieu Beraut came back on the estate, after he has worked in the USA, he wanted to introduce this grape variety in the area.

The goal was to allow his creativity because this grape variety gives richness and length on mouth, because our local gascony grapes varieties don't have those characteristics. The grape variety is famous and has a big story that is why we want to introduce it in a special cuvée only with Chardonnay, where the calcareous terroir will give all glamorous things.



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



100% Chardonnay.



Vinification with indigenous yeasts.
Ageing during 2 months on the lees.
To be enjoyed within 3 to 5 years following the vintage.



Pale yellow color with green reflections.
Aromas of Mirabelle and white peach with some yummy notes of pineapple. On the mouth, the attack is on lemon flavor, then we'll be on white peach, mirabelle, pear syrup. The final is on mineral notes.



To be enjoyed with seafood, fish or poultry.
For example on your starters made of whelks accompanied by an aioli or on grilled white fish or white meat dishes.



Domaine de Pellehaut

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