

SAUVIGNON

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.

Après 30 ans d'expérience, Mathieu Bérault, le vigneron du domaine a acquis une maîtrise parfaite de son terroir et de ses parcelles et souhaitait de ce fait proposer des cuvées mono cépage d'une grande finesse, avec une typicité et une singularité propre à ces cépages.

Cette parfaite régularité qui a été acquise au cours des années lui permet de vous proposer un 100% Sauvignon qui vient étoffer la gamme des 100% cépages.



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



100% Sauvignon.



Vinification à partir de levures indigènes.
Élevage sur lies fines avec remise en suspension manuelle régulière.
Potentiel de garde : 3 à 6 ans qui suivent le millésime.



D'une teinte jaune au reflet vert, le nez est délicat. Il porte sur la rose mais aussi sur des notes de fruits que l'on retrouve en bouche. On perçoit un mélange de pêche blanche et d'abricot qui est « boostée » par le peps de la mandarine et du pamplemousse.



A déguster en apéritif autour de toasts (tapenade, roulé au chorizo...), en accompagnement d'**entrées** (verrine saumon /avocat par exemple), de vos **poissons grillés**, ainsi que de vos **fromages** à pâte dure.



Domaine de Pellehaut

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

SAUVIGNON

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.

After 30 years of experience, Mathieu Bérault, the estate's winemaker, has acquired a perfect mastery of his terroir and plots of land, and therefore wanted to offer single-varietal cuvées of great finesse, with a typicity and singularity specific to these grape varieties.

This perfect consistency, acquired over the years, enables him to offer a 100% Sauvignon to complete the range of 100% varietals.



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



100% Sauvignon.



Vinification with indigenous yeasts.
Ageing on lees.

To be enjoyed within the 3 to 6 years following the vintage.



With its yellow hue and green highlights, the nose is delicate. You can smell a hint of rose and some fruit notes, also found on the palate. You can perceive a blend of white peach and apricot, boosted by the liveliness of mandarin orange and grapefruit.



Enjoy as an aperitif with toast (tapenade, chorizo roll, etc.), with your starters (salmon/avocado verrine, for example), grilled fish or hard cheeses.



Domaine de Pellehaut

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