HARMONIE DE GASCOGNE 2024 ROUGE

DOMAINE DE PELLEHAUT

Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

La gamme Harmonie du Domaine de Pellehaut incarne l'esprit même de la Gascogne : généreuse et authentique. Situé sur les coteaux ensoleillés de la Ténarèze, le domaine bénéficie d'un terroir d'altitude, aux sols argilo-calcaires et boulbènes, idéal pour révéler la richesse des cépages du Sud-Ouest. Entre tradition et modernité, la famille Béraut, vignerons depuis plus de 3 siècles, cultive la vigne et élève du bétail avec un profond respect de la nature et une exigence de qualité constante. Les vins Harmonie, qu'ils soient blancs, rosés ou rouges, traduisent la diversité de ce vignoble familial certifié Haute Valeur Environnementale. Des vins sincères, accessibles et élégants, à l'image de la convivialité du Gers.

Accords mets et vins

Apéritif, viandes rouges et blanches grillées (ou en sauce)

Détails

Domaine : Pellehaut
Couleur : Rouge
Millesime : 2024
Degrès : 10,5 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Malbec, Pinot noir, Merlot , Cabernet Sauvignon, Tannat
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-calcaire
Cépage : Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec, Pinot Noir
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée

Dégustation

Robe : Rouge rubis
Nez : Fruits rouges (cerise griotte et fraise)
Bouche : Bouche ample, fruitée (cassis et fraise) et délicatement poivrée. Tanins souples
Finale : Fruits, belle longueur
Garde : Dans les 3 ans suivant le millésime
Température de service : 12°-18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château de Pellehaut, abrite une belle et longue histoire. Celle de la famille Béraut installée à Montréal-du-Gers depuis quatre siècles.Dans les années 50, diplôme d'agronomie en poche, Gaston Béraut reprend la direction de la propriété familiale rompant ainsi avec la tradition qui voulait que l'exploitation soit confiée à un métayer.Dans les années 70, Gaston et son épouse acquièrent successivement de nouveaux terrains et double la surface totale du domaine, passant de 150 à 300 ha dont 50 ha de vigne. Ainsi agrandie, l'exploitation comporte désormais des parcelles plus hautes, moins soumises au gel, des sources abondantes et des lacs collinaires offrant des possibilités d'irrigation et de l'eau pour le bétail. C'est à ce moment-là que Gaston Béraut décide de prendre en main la distillation de ses propres vins pour l'Armagnac.Au début des années 80, alors que les eaux-de-vie commencent à remporter un certain succès lors des concours de dégustation, le domaine se lance dans l'aventure des Vins des Côtes de Gascogne.Aventure qui s'est poursuivie et intensifiée depuis avec la restructuration du vignoble, la réorganisation et l'équipement des chais, ainsi qu'avec la présence au vignoble de Martin et Mathieu les fistons, dont les empreintes de pas de bambins sont à jamais inscrites dans les rangs de vignes du domaine. Issus d'une lignée de vignerons Armagnacais, formés a? la viticulture et a? l'œnologie, Mathieu et Martin Béraut assurent avec simplicité et dynamisme l'essor du domaine familial depuis une vingtaine d'années.