NECTAR D'ÉTÉ 2024 ROUGE

DOMAINE DE PELLEHAUT



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Nectar d'Été du Domaine de Pellehaut est un vin rouge tendre issu d'un assemblage de Tannat et de Manseng Noir. Un vin rouge à l'équilibre et aux sucres naturels. Il se déguste frais et sublimera vos plateaux de fromages ou vos dessert chocolatés. Une véritable bombe aromatique né d'un désir de la Famille Béraut de produire des vins dans l'air du temps avec passion et respect de l'environnement, dans le cadre d'une polyculture certifiée Haute Valeur Environnementale.

Accords mets et vins

Apéritif, planche de charcuterie, fromages et desserts chocolatés

Détails

Millesime : 2024
Degrès : 9,5 %
Viticulture : HVE niveau 3
Contenance : 0,75 L
Cépages : Manseng, Tannat
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Domaine : Pellehaut
Couleur : Rouge
Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-calcaire
Cépage : Tannat, Manseng Noir
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée

Dégustation

Robe : Rouge rubis
Nez : Explosion de fruits rouge frais (fraise/ mure), vanille
Bouche : Suave et gourmande, tanins souples, cerise noire confite
Finale : Fruits noirs, belle tension
Garde : Dans les 2 ans suivant le millésime
Température de service : 8-10°

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.

Plaisirs du vin
Marmande