AMPÉLOMERYX ROUGE 2024

DOMAINE DE PELLEHAUT



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Voilà un vin d'un esprit libre de vigneron! Un assemblage original de cépages Bourguignon, Rhodanien et Quercynois et audacieux, un vin à la magnifique robe grenat assez soutenu. Nez très original avec un côté primeur, frais et rafraîchissant d'arômes de cassis frais et de muscade. La bouche confirme avec une jolie chair croquante et juteuse en sus. C'est un profil déroutant, moderne et exquis !

Accords mets et vins

Viande blanche, barbecues/ grillades, fromages

Détails

Packaging : carton de 6
Domaine : Pellehaut
Couleur : Rouge
Millesime : 2024
Degrès : 11,5 %
Viticulture : HVE niveau 3
Cépages : Syrah, Malbec, Pinot noir
Contenance : 0,75 L
Région : Sud-Ouest
Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Dégustation

Robe : Rouge Grenat
Nez : Cerise, prune et fruits des bois, réglisse
Bouche : Fruits noirs, notes réglissées et de noix, poivre noir. Tannins souples
Finale : Belle persistance
Garde : 5 ans
Température de service : 12-18°

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-calcaire et boulbéne
Cépage : Pinot noir, Syrah et Malbec
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Traditionnelle

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
Dax