

VDP des Côtes de Gascogne "Chardonnay"

Domaine Pellehaut



STYLE

Frais - Fruité

ROBE

Jaune reflet vert clair

ARÔMES

Nez expressif et complexe de fruits blancs et de fleurs blanches beurrées.

BOUCHE

Plein de nuances fruitées qui se diluent en finale avec des notes florales et des soupçons de vanille.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

7-10°C

GARDE

4 ans

ACCORD

Accompagne tout un repas, de l'apéritif au fromage. Idéal avec les poissons, comme la truite gravlax ou même une viande blanche en sauce comme une volaille à l'estragon.

RÉGION

Sud Ouest

VIGNOBLE

Situé sur les coteaux du Château de Pellehaut, à plus de 180m d'altitude, le vignoble bénéficie d'un terroir idéal avec un ensoleillement maximal. Protégée par les Pyrénées, la région du Gers a également l'avantage de bénéficier de précipitations estivales relativement faibles.

CÉPAGES

100 % Chardonnay

SOLS

Calcaire, sable, argile

CLIMAT

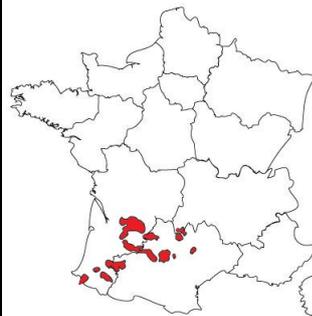
Maritime tempéré

VITICULTURE

Conventionnelle

VINIFICATION

Vinification avec des levures indigènes en acier. Élevé pendant 2 mois sur lies.



VDP des Côtes de Gascogne "Chardonnay"

Domaine Pellehaut

PRÉSENTATION

Le Château de Pellehaut a une longue histoire, celle de la famille Béraut, qui vit à Montréal-du-Gers depuis quatre siècles. Dans les années 1950, Gaston Béraut, diplômé en agronomie, prend en charge la gestion du domaine familial, rompant avec la tradition de confier la gestion à un locataire. Dans les années 1970, Gaston et son épouse acquièrent progressivement de nouvelles terres et doublent la superficie totale du domaine de 150 à 300 hectares, dont 50 hectares de vignes. À la suite de cette expansion, le domaine comprend désormais des parcelles plus élevées, moins sujettes au gel, des sources et des lacs abondants au sommet des collines, qui permettent d'irriguer les terres et d'approvisionner le bétail en eau. C'est à cette époque que Gaston Béraut décide de distiller ses propres vins pour faire de l'armagnac. Au début des années 1980, lorsque les armagnacs de la société ont commencé à rencontrer le succès dans les concours, la société a demandé la certification de ses vins sous l'appellation Vins des Côtes de Gascogne. Ces efforts se sont poursuivis et intensifiés avec la restructuration du vignoble, la réorganisation et le rééquipement des installations de vinification, et la présence des fils Martin et Mathieu dans le vignoble - théâtre de leurs premiers pas de bébé et de leurs jeux d'enfants. Mathieu et Martin Béraut, descendants d'une lignée de vigneron armagnacais, viticulteurs et œnologues diplômés, dirigent le domaine familial avec simplicité et dynamisme depuis 20 ans.