



Appellation : Vin de France

Dénomination : Ampélomeryx Blanc

Le domaine : Domaine de Pellehaut.

Martin et Mathieu Béraut, gèrent le domaine familial, l'un des plus anciens vignobles du Gers (400 ans) où vignes, élevage bovins (race Blonde d'Aquitaine) et céréales cohabitent en parfaite harmonie et offrent une biodiversité riche et variée.

La cuvée Ampéloméryx signifie « le ruminant du vignoble ». Cette cuvée rend hommage à cet animal disparu, mi-cerf mi girafe, et au muséum d'histoire naturelle de Toulouse qui l'a découvert, dont les fossiles ont été retrouvés à Montreal du Gers, à côté de notre vignoble. L'Ampéloméryx vivait sur nos terres il y a 17 millions d'années. Tout comme cet animal inattendu, la cuvée en est de même. Un assemblage original dont le caractère affirmé de cette cuvée, a été volontairement déclaré en Vin de France.

Le terroir : Argilo-Calcaire, boulbènes.

Les Cépages : Sauvignon, Chardonnay, Gros et Petit Manseng.

Elevage : Barrique.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

L'Ampéloméryx présente une belle couleur jaune paille avec des reflets dorés. Un bouquet intense de pêche blanche et de fruits secs type abricot soutenu par une pointe vanillée se révèle au nez. L'attaque est dominée par la structure et le gras du Chardonnay présent également en milieu de bouche. La finale reste sur la fraîcheur et l'élégance du Petit Manseng. L'Ampeloméryx de Pellehaut est à boire sur un poisson de mer en sauce ou un fromage à pâte dure comme un comté d'Estive.

Certification : HVE.

