



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Dénomination : Ampéromeryx

(Ampéromeryx signifie le « ruminant du vignoble ». Cette cuvée rend hommage à cet animal disparu mi cerf/mi girafe dont les fossiles ont été retrouvés à Montréal du Gers).

Le domaine : Domaine De Pellehaut.

Situé sur les coteaux du château de Pellehaut, à plus de 180m d'altitude, le vignoble bénéficie d'un terroir idéal et d'un ensoleillement maximal. Pellehaut tire son nom de la pila romaine ou médiévale.

Le domaine s'étend aujourd'hui sur 550 hectares dont 250 hectares en vignes. C'est une exploitation agricole gérée de façon traditionnelle par deux frères Martin et Mathieu Béraut.

Le terroir : Argilo-calcaire.

Les Cépages : Pinot Noir, Syrah et Cabernet Sauvignon.

Elevage : en fûts de chêne.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Ce vin dont la couleur rouge violine est issu d'un assemblage original de cépages Bourguignon, Rhodanien et Quercynois. Au nez ce mélange révèle de puissants arômes de cassis, de poivre et de garrigue. Le dégustateur est alors transporté de fruits rouges en épices le long d'une structure en pente douce. D'une franche attaque, ce vin s'adoucit pour s'ouvrir sur une longue finale fraîche et fruitée.

Certification : HVE NIVEAU 3.