



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Dénomination : Les Marcottes

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. Le château de Pellehaut tire son nom de la pila romaine ou médiévale. La présence de mosaïques représentant de la vigne, à deux kilomètres, sur le site de la villa Gallo-romaine de Séviac, laisse présager que la vigne était déjà présente à Pellehaut au temps des romain Le domaine s'étend aujourd'hui sur 550 hectares dont 250 hectares en vignes. Le domaine Pellehaut est une exploitation aux multiples facettes dont les productions sont réparties idéalement sur la propriété. Les vignes sont sur les croupes, les basses terres étant réservées à l'élevage bovin et aux cultures céréalières. Ainsi, les litières des blondes d'aquitaine associées aux marcs de raisins contribuent à l'élaboration d'un compost de premier choix pour les vignes. Cette complémentarité des activités permet de maintenir l'équilibre en matière organique des différentes parcelles, tout en limitant l'utilisation des engrais de synthèse. C'est une exploitation agricole gérée de façon traditionnelle par deux frères Martin et Mathieu BERAUT.

Le terroir : Argilo-calcaire.

Les Cépages : Vieilles vignes Tannat, Merlot et Cabernet Sauvignon

Elevage : en barrique de 18 mois est maîtrisé.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Une robe profonde d'un rouge pourpre. Le nez expressif révèle la mûre et rappelle également les fruits confits. En bouche le côté fruité est soutenu par des tanins mûrs subtilement corsés. Le côté surmûri du Merlot vient adoucir la rusticité du Tannat. Un bel équilibre avec une bonne longueur et un caractère boisé toasté bien fondu. Vin rouge structuré et puissant. Les fruits rouges dominent.

Certification : HVE NIVEAU 3.