



**Appellation** : IGP Côtes de Gascogne

**Dénomination** : Harmonie Rouge.

**Le domaine** : Domaine De Pellehaut.

Le domaine s'étend aujourd'hui sur 550 hectares dont 250 hectares de vignes. 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.

L'Harmonie de Gascogne est la 1ère cuvée du Domaine. A l'origine il y avait seulement 2 cépages par couleur, désormais il y en a entre 5 et 7. Par cette cuvée, Mathieu Beraut souhaite mettre en avant l'expression de son terroir au travers de tous les cépages cultivés et représentatifs de la diversité des terroirs du domaine. L'intérêt de cette cuvée est d'atteindre l'harmonie parfaite entre les différents cépages d'une année sur l'autre, en exploitant leur complémentarité.

**Le terroir** : Argilo-calcaire.

**Les Cépages** : Merlot, Tannât, Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec et Pinot Noir.

**Elevage** : Cuve Inox

**Formats disponibles** : Bouteille 75 cl.

**Notre appréciation** :

Avec cette somptueuse robe de couleur rouge rubis, ce vin rouge offre un bouquet parfumé de cassis et de mûres, l'ensemble relevés par quelques notes poivrées. Au nez, on ressent des arômes de violette et de fruits noirs (groseille, cassis) qui se révèlent délicatement. En bouche il est voluptueux et onctueux, agrémenté de notes de fruits rouges mûris à point. Sa souplesse et son amplitude en font un vin 100% plaisir et une véritable référence des Côtes de Gascogne ! Ne manquant pas de fraîcheur et de fruit, ce vin présente à la fois l'audace d'accompagner les gibiers et la délicatesse de se marier avec la volaille. L'Harmonie de Gascogne rouge est un vin jeune, fruité, léger et qui se marie à merveille avec toutes les cuisines. Il peut être servi légèrement frais.

**Certification** : HVE.

