



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Dénomination : Harmonie Blanc.

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 Boulbènes (Argile-sable).

Les Cépages : Chardonnay et cépages locaux (Ugni-Blanc, Colombard, Gros et Petit Manseng, Folle Blanche et Sauvignon).

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Une robe limpide et brillante pour un nez qui nous emporte dans un tourbillon de senteurs. Des fleurs aux fruits, des fruits mûrs aux fruits confits, ce millésime révèle une intensité et une concentration sans égale. Une attaque franche pour une bouche souple et suave, très équilibrée et persistante. Poissons, coquillages et crustacés s'accorderont à merveille avec ce vin.

Certification : HVE.

