



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Dénomination : Harmonie rosé.

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 Béraut 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, Tannat, Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Ce vin rosé présente une robe rose pâle voire corail avec quelques reflets saumon. Il offre un parfum gourmand avec une bouche équilibrée, pleine de fraîcheur. Le rosé Harmonie de Gascogne est un vin expressif qui révèle des arômes de framboise, de confiture de fraise avec quelques senteurs florales comme la rhubarbe, le jasmin et la menthe. En bouche, ce rosé exprime un coulis de fruit rouges avec une pointe de rose. A la fois rond et rafraichissant, cette cuvée se déguste en toute occasion

Certification : HVE.

