



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Dénomination : L'été Gascon 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.

En Gascogne, l'hiver n'est jamais en avance, l'automne est la plus belle des saisons et on la nomme « L'été Gascon ». Grâce à la barrière des Pyrénées, leur microclimat donne des étés qui se prolongent et qui favorisent la surmaturation des raisins tout en préservant la fraîcheur aromatique, ce qui est parfait pour les Manseng et certains rouges tardifs. Il en résulte des vins doux et frais, sublime équilibre entre la densité de la matière et la puissance des arômes qui savent rester subtils et délicats.

Le terroir : Boulbènes (Argile et sable).

Les Cépages : Gros Manseng et Petit Manseng, Chardonnay.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

L'été Gascon présente une robe jaune clair avec des reflets dorés. Le nez est frais sur des notes de fruits exotiques comme l'ananas. L'attaque est franche avec une belle montée en puissance autour de la sucrosité. L'été Gascon offre également une jolie acidité avec des notes de pomme verte qui apportent fraîcheur et équilibre. Par sa structure, ce Côté de Gascogne moelleux peut aussi bien être bu en apéritif, en accompagnement de foie-gras ou avec un poisson en sauce.

Certification : HVE.

