



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Dénomination : L'Eté Gascon 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.

En Gascogne, l'hiver n'est jamais en avance, l'automne est la plus belle des saisons et on la nomme « L'Eté 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 : Argilo-Calcaire.

Les Cépages : Tannat, Merlot.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

L'Eté Gascon rosé offre une belle robe rose avec une teinte violette très prononcée. Le nez est expressif dévoilant la mûre et qui rappelle aussi les fruits confits. Derrière les notes fruitées, on retrouve des arômes de vanille voire de truffe. En bouche, les arômes de fruits mûrs se prolongent sur une belle finale équilibrée entre une acidité et une douceur remarquable. Un vin idéal pour un apéritif d'été.

Certification : HVE.

