



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Dénomination : Les Marcottes

Le domaine : Domaine de Pellehaut.

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.

Cette cuvée est issue des plus vieilles vignes du domaine et de pieds qui ont été marcottés. Grâce au marcottage les pieds mères âgés produisent à leurs justes équilibres. Les parcelles offrent peu de raisins mais d'une grande concentration.

Le terroir : Argilo-Calcaire.

Les Cépages : Vieilles vignes Tannat, Merlot et Cabernet Sauvignon

Elevage : élevage en fûts de chênes pendant 12 à 18 mois.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

La cuvée des Marcottes possède une robe profonde d'un rouge pourpre. Le nez expressif révèle la mûre et rappelle également les fruits confits. En bouche le côté fruité est soutenu par des tanins mûrs subtilement corsés. Le côté sur mûri du Merlot vient adoucir la rusticité du Tannat. Un bel équilibre avec une bonne longueur et un caractère boisé toasté bien fondu.

Certification : HVE.

