



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Dénomination : Chardonnay.

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.

Lors de son arrivée au domaine, après avoir travaillé aux Etats Unis, Mathieu Béraut a voulu introduire ce cépage dans l'appellation. Le but étant de pouvoir alimenter sa créativité car ce cépage apporte gras et longueur en bouche, ce qu'il nous manquait dans les cépages gascons. Ce cépage mondialement connu et à l'histoire lourde méritait qu'on le mette en avant dans une cuvée 100% Chardonnay où l'expression d'un terroir calcaire de pierres blanches lui apporterait tout son charme.

Le terroir : Argilo-Calcaire.

Les Cépages : Chardonnay.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Robe de couleur jaune paille léger. Le premier nez dévoile la vanille du chêne en aérant le vin, le second nez s'ouvre ensuite sur des arômes de fruits mûrs. Cette cuvée rentre dans la catégorie des Chardonnay légers, on souligne la présence d'une bonne fraîcheur avec des arômes de bois bien intégrés, ponctués par une note vanillée.

Certification : HVE.

