



Appellation : Vin de France

Dénomination : Ampéromeryx Rouge

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.

La cuvée Ampéromeryx signifie « le ruminant du vignoble ». Cette cuvée rend hommage à cet animal disparu, mi-cerf mi girafe, et au muséum d'histoire naturelle de Toulouse qui l'a découvert, dont les fossiles ont été retrouvés à Montréal du Gers, à côté de notre vignoble. L'Ampéromeryx vivait sur nos terres il y a 17 millions d'années. Tout comme cet animal inattendu, la cuvée en est de même. Un assemblage original dont le caractère affirmé de cette cuvée, a été volontairement déclaré en Vin de France.

Le terroir : Argilo-Calcaire.

Les Cépages : Malbec, Pinot Noir, Syrah et Manseng Noir

Elevage : en fûts de chêne.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Ce vin dont la couleur rouge violine est issu d'un assemblage original de cépages Bourguignon, Rhodanien et Quercynois. Au nez ce mélange révèle de puissants arômes de cassis, de poivre et de garrigue. Le dégustateur est alors transporté de fruits rouges en épices le long d'une structure en pente douce. D'une franche attaque, ce vin s'adoucit pour s'ouvrir sur une longue finale fraîche et fruitée.

Certification : HVE.

