



**Appellation** : IGP Côtes de Gascogne

**Dénomination** : L'Escoubasso.

**Le domaine** : Domaine de Pellehaut.

Martin et Mathieu Béraut, gèrent le domaine familial, l'un des plus anciens vignobles du Gers (300 ans) où vignes, élevage bovins (race Blonde d'Aquitaine) et céréales cohabitent en parfaite harmonie et offrent une biodiversité riche et variée.

D'origine patois, l'Escoubasso signifie la conclusion, la fin d'un travail, l'achèvement de. En Gascogne, « l'Escoubasso » est le repas qui célèbre la fin des vendanges. Au Domaine, les parcelles de Petit Manseng sont les dernières parcelles vendangées (fin octobre). Ces cuvées sont nées de la volonté de mettre en avant les meilleures parcelles de l'année. L'assemblage peut donc varier d'une année sur l'autre. Par cette cuvée, qui au départ était réservée uniquement à la famille, nous avons voulu montrer qu'en Gascogne aussi il est possible de produire de grands vins, au potentiel de garde.

**Le terroir** : Boulbènes (Argile et sable).

**Les Cépages** : Petit Manseng.

**Elevage** : Cuve inox.

**Formats disponibles** : Bouteilles 50 cl.

**Notre appréciation** :

C'est une fois le froid installé que les raisins issus de ce vin sont vendangés. L'Escoubasso se distingue par une robe jaune intense aux reflets dorés. Le nez charmeur, d'agrumes et fruits tropicaux, se prolonge en bouche par une belle onctuosité

**Certification** : HVE.

