



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Dénomination : Pinot Noir.

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.

Le terroir : Argilo-Calcaire avec Peyrusquet.

Les Cépages : Pinot Noir.

Elevage : En cuve inox avec plusieurs soutirages des lies fines successifs.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Une teinte rouge grenat, ce vin présente des arômes de fraise, framboise et cerise griotte. Il est léger et peu épicé avec des tanins souples. Il peut être servi en accompagnement d'un apéritif, d'une viande blanche ou d'un plateau de fromage.

Certification : HVE.

