



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Dénomination : Family Réserve Rouge.

Le domaine : Domaine de Pellehaut.

Martin et Mathieu Bérault, 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.

Les cuvées "Réserve" 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 de plus de 15 ans pour les rouges

Le terroir : Argilo-Calcaire.

Les Cépages : Tannat et Pinot Noir, les plus vieilles vignes.

Elevage : Élevage de 18 mois en fûts gascons sur lies totales

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Le family réserve possède une robe grenat foncé avec des reflets brillants. Le nez est sur des arômes de fruits rouges qui s'entremêlent avec des notes de poivre, de cacao et d'épices. En bouche, le family réserve de Pellehaut est dense et puissant, il se structure autour de tanins bien ronds. La finale sur des notes de réglisse est agréable.

Certification : HVE.

