SAINT MAURICE
LE PIÉMONT DES CÉVENNES

VIGNERONS ENGAGÉS

LE PETIT MAURICE

IGP Cévennes – Blanc

Il porte le visage sympathique, accessible de nos vins et forcément de nos vignerons. Le Petit Maurice est notre vin d'ici, que nos familles servent à table tous les jours… Au début, le Petit Maurice n'était réservé qu'à nos vignerons, mais comme toute bonne chose et bon vin se partage, la Cave Saint Maurice a souhaité le partager avec le plus grand nombre. Profitez mes amis.

Géologie du sol : Argilo-calcaire
Encépagement : Chardonnay
Âge des vignes : 20 à 40 ans.

Vinification : Egrappage. Pressurage direct. Les fermentations se déroulent en cuves thermo régulées.

Elevage : Sur lies avec des bâtonnages réguliers.
TAV : 13,5% vol
Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :
Robe couleur jaune aux reflets verts.
Aspect olfactif :
Arômes de fruits frais blancs. Pointe de fleurs blanches.
Aspect gustatif :
Arômes de poire et beurre frais. Bien équilibré sur la fraîcheur en bouche.

Accords mets et vins :
Viandes blanches, mets sucré-salé.

Température de service : 10-14°.
Durée de conservation : 2 à 3 ans.

CAVE SAINT MAURICE – 30 360 SAINT MAURICE DE CAZEVIEILLE - Tél : +33 (0)4 66 83 26 85 - contact@cavestmaurice.com

09/2020

SAINT MAURICE
LE PIÉMONT DES CÉVENNES

POUJOL LACOSTE

IGP Cévennes – Blanc

Poujol Lacoste, en rouge et en blanc, fut la première des sélections parcellaires de la Cave Saint Maurice. Ces 2 vins sont devenus emblématiques pour tous les coopérateurs de la cave mais également auprès des consommateurs qui les plébiscitent. Poujol Lacoste véhicule une fierté d'appartenance vigneronne. Même si ces vins sont issus de parcelles spécifiques, le vin se revendique de tous !

Géologie du sol : Sables avec horizons caillouteux.
Encépagement : Viognier
Âge des vignes : Sélection de parcelles de 20 à 50 ans.

Vinification : Egrappage.
Partiellement vinifié en fûts et fermentation malolactique réalisée.

Elevage : 75% du volume élevé 6 mois en fûts neufs.
TAV : 12,5% vol
Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :
Robe jaune, reflets verts.
Aspect olfactif :
Arômes de fruits confits et verveine.
Aspect gustatif :
Attaque voluptueuse. Finale pleine de fraîcheur. Arômes de poire poché et de citron confit.

Accords mets et vins :
Fromages affinés, viandes blanches en sauces et poissons fins.

Température de service : 12-14°.
Durée de conservation : 2 à 3 ans.

2014 2014 2014 2015 2015 2016 2018

CAVE SAINT MAURICE – 30 360 SAINT MAURICE DE CAZEVIEILLE - Tél : +33 (0)4 66 83 26 85 - contact@cavestmaurice.com

03/2020

HARMONIE BLANC 2022

IGP Côtes de Gascogne

vin blanc sec

Martin et Mathieu Béraut gèrent un vignoble historique de la Gascogne, un domaine familial depuis 400 ans où vignes, élevage bovins (race Blonde d'Aquitaine) et céréales cohabitent en parfaite harmonie et offrent une biodiversité riche et variée.

L'Harmonie de Gascogne est la 1ere cuvée du Domaine. A l'origine il y avait seulement 2 cépages par couleur, désormais il y en a entre 5 et 7. Par cette cuvée, Mathieu Beraut souhaite mettre en avant l'expression de son terroir au travers de tous les cépages cultivés et représentatifs de la diversité des terroirs du domaine. L'intérêt de cette cuvée est d'atteindre l'harmonie parfaite entre les différents cépages d'une année sur l'autre, en exploitant leur complémentarité.

Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015.
L'agroécologie est au centre de notre travail.

Ugni Blanc, Colombard, Chardonnay, Sauvignon, Gros et Petit Manseng

Macération pelliculaire
Vinification à partir de levures indigènes
Potentiel de garde : 2 à 3 ans qui suivent le millésime.

Une teinte jaune au reflet vert.
Un nez frais, avec des notes de fruit de la passion, de verveine et de citron vert.
La bouche est vivifiante avec son mélange d'agrumes, mêlé à la fraicheur de la menthe.

A déguster avec du poisson ou de la volaille.
Par exemple sur vos entrées constituées de bulots accompagnés d'un aïoli ou sur des plats de poissons blancs grillés, de viandes blanches.

Domaine de Pellehaut

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - www.pellehaut.com

CHARDONNAY 2022

IGP Côtes de Gascogne

vin blanc sec

Martin et Mathieu Béraut gèrent un vignoble historique de la Gascogne, un domaine familial depuis 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 (Peyrusquet en Occitan) lui apporterait tout son charme.

Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015.
L'agroécologie est au centre de notre travail.

100% Chardonnay.

Vinification à partir de levures indigènes.
Élevage sur lies fines pendant 2 mois et batonnage régulier.
Potentiel de garde : 3 à 5 ans qui suivent le millésime.

Robe jaune pâle aux reflets verts.
Notes de fruits à noyau tels que la mirabelle et la pêche blanche viennent s'harmoniser à des notes gourmandes de cire d'abeille et de muguet.
Une attaque citronnée et mentholée en début de bouche, suivie par une trame aromatique sur la pêche blanche, la mirabelle et la poire au sirop, le tout accompagné d'une finale minérale.

Ce chardonnay atypique accompagnera à merveille vos filets de **poissons grillés, vos huîtres et autres fruits de mer, ainsi que vos fromages à pâte dure** tels qu'un comté affiné, ou un beaufort.

Domaine de Pellehaut

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - www.pellehaut.com

FAMILY RESERVE BLANC 2020

IGP Côtes de Gascogne

vin blanc sec

Martin et Mathieu Béraut gèrent un vignoble historique de la Gascogne, un domaine familial depuis 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.

Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015.
L'agroécologie est au centre de notre travail.

Chardonnay, Petit Manseng & Sauvignon.

Macération pelliculaire à froid.
Vinification à partir de levures indigènes.
Élevage en fûts sur lies fines avec remise en suspension manuelle régulière.
Potentiel de garde : 4 à 5 ans qui suivent le millésime.

Vin jaune pâle aux reflets verts.
Un nez aux senteurs briochées et beurrées, grillées avec des nuances de pierre à fusil et de tilleul.
En bouche, l'attaque est acidulée sur des notes de citron confit. Le tout équilibré par une rondeur beurrée et des nuances d'oléagineux comme l'amande verte ou la noisette.

A servir sur un plateau de fruits de mer, du poisson grillé ou bien sur de la volaille ou du rôti de porc.

Domaine de Pellehaut

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - www.pellehaut.com

AMPÉLOMÉRYX BLANC 2021

Vin de France

vin blanc sec

Martin et Mathieu Béraut gèrent un vignoble historique de la Gascogne, un domaine familial depuis 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 Ampéloméryx 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 Montreal du Gers, à côté de notre vignoble. L'Ampelomeryx 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.

Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015.
L'agroécologie est au centre de notre travail.

Sauvignon, Chardonnay, Gros & Petit Manseng.

Vinification à partir de levures indigènes.
Élevage sur lies fines avec remise en suspension manuelle régulière.
Potentiel de garde : 3 à 6 ans qui suivent le millésime.

Vin limpide aux reflets argentés.
Notes d'agrumes avec une dominante pamplemousse.
En bouche, on retrouve la même trame aromatique de pamplemousse complétée par des arômes exotiques d'ananas & de mangue apportant une rondeur en bouche.
Le tout, complété par une finale saline.

A servir sur un filet de dorade grillée à la plancha, des sushis ou du fromage de chèvre frais.

Domaine de Pellehaut

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - www.pellehaut.com

PETIT MANSENG 2020

IGP Côtes de Gascogne

vin blanc sec

Martin et Mathieu Béraut gèrent un vignoble historique de la Gascogne, un domaine familial depuis 400 ans où vignes, élevage bovins (race Blonde d'Aquitaine) et céréales cohabitent en parfaite harmonie et offrent une biodiversité riche et variée.

La créativité nous anime ! Que ce soit par des assemblages atypiques, la réintroduction de cépages oubliés, le développement de levures indigènes, des méthodes de vinification pointues... Tradition et modernité font alliance à Pellehaut.

Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015.
L'agroécologie est au centre de notre travail.

100% Petit Manseng surmûris.

Vinification à partir de levures indigènes.
Fermentation alcoolique très lente suivi d'une fermentation malolactique. Élevage sur lies pendant plusieurs mois avec remise en suspension régulière.
Potentiel de garde : 5 à 6 ans qui suivent le millésime.

Une robe dorée aux reflets verdoyants.
Un nez complexe sur des notes de fruits à coque, d'abricots secs et d'ananas, des arômes fleuris sur le chèvrefeuille et le tilleul, le tout complété par des notes beurrées et briochées.
Une bouche débutant sur l'ananas, l'abricot sec et le brugnon, allant sur des notes gourmandes de citron confit et de pâte de fruit au coing. Finalisé par la noix et des arômes beurrés.

Celui-ci ira à merveille avec un ceviche de Saint-Jacques et son coulis de mangue, sur un tourteau ou encore sur un crottin de chèvre frais.

Domaine de Pellehaut

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - www.pellehaut.com

ÉTÉ GASCON BLANC 2022

IGP Côtes de Gascogne

vin blanc doux

Martin et Mathieu Béraut gèrent un vignoble historique de la Gascogne, un domaine familial depuis 400 ans où vignes, élevage bovins (race Blonde d'Aquitaine) et céréales cohabitent en parfaite harmonie et offrent une biodiversité riche et variée.

En Gascogne, l'hiver n'est jamais en avance, l'automne est la plus belle des saisons et on la nomme « L'Eté Gascon ». Grâce à la barrière des Pyrénées, notre microclimat donne des étés qui se prolongent et qui favorisent la surmaturation des raisins tout en préservant la fraîcheur aromatique. Il en résulte des vins doux et frais, un sublime équilibre entre la densité de la matière et la puissance des arômes qui savent rester subtils et délicats.

Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015.
L'agroécologie est au centre de notre travail.

Gros Manseng & Chardonnay.

Macération pré-fermentaire à froid
Vinification à partir de levures indigènes
Fermentation arrêtée par le froid
Gros Manseng élevé sur lies fines en cuve
Sucres Résiduels : 35g/L
Potentiel de garde : 2 à 3 ans qui suivent le millésime.

Robe jaune pâle au reflet vert et de fines bulles.
Axé sur le fruit, on y trouve des fruits à chair jaune ainsi que des fruits exotiques. La bouche est savoureuse avec ses notes de pêche jaune, mangue et prune.

A déguster en apéritif ou en entrée avec une salade océane, ou en dessert avec une croustade par exemple.

Domaine de Pellehaut

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - www.pellehaut.com

PETIT MANSENG 2019

IGP Côtes de Gascogne

vin blanc moelleux

Martin et Mathieu Béraut gèrent un vignoble historique de la Gascogne, un domaine familial depuis 400 ans où vignes, élevage bovins (race Blonde d'Aquitaine) et céréales cohabitent en parfaite harmonie et offrent une biodiversité riche et variée.

La créativité nous anime ! Que ce soit par des assemblages atypiques, la réintroduction de cépages oubliés, le développement de levures indigènes, des méthodes de vinification pointues... Tradition et modernité font alliance à Pellehaut.

Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015.
L'agroécologie est au centre de notre travail.

100% Petit Manseng.
Parcelles vendangées fin octobre.

Fermentation sous bois
Vinification à partir de levures indigènes
Elevage sur lies fines durant plusieurs mois
Sucres Résiduels : 75g/L
Potentiel de garde : 5 à 10 ans qui suivent le millésime.

Robe dorée.
Le nez est exotique. Il possède des notes de mangue, de fruits à chair jaune tel que la pêche, l'abricot, mais aussi des notes vanillé, d'ylang ylang et de tilleul.
La bouche est gourmande, avec la pêche et la mangue enrobé de note de miel, vanille et cannelle.

A déguster aussi bien avec un foie gras traditionnel du Sud-Ouest, en apéritif, ou en accompagnement d'un plateau de fromage, ou encore avec un plat exotique.

Domaine de Pellehaut

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - www.pellehaut.com

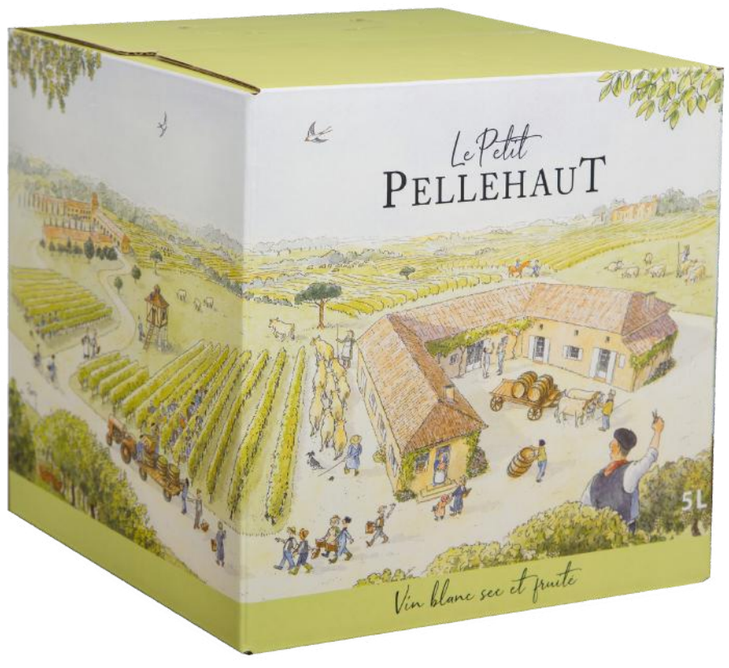
New!

Le Petit PELLEHAUT

BIB BLANC SEC ET FRUITÉ

- **Appellation:** IGP Côtes de Gascogne
- **Labellisation:** Haute Valeur Environnementale (HVE)
- **Cépages:** Assemblage de cépages locaux : Ugni blanc, Colombard et Gros Manseng. Vin produit entièrement à partir des vignes du Domaine. Levures indigènes.
- **Notes de dégustation:*"Le Petit Pellehaut"*** offre un nez très expressif d'agrumes, de pamplemousse et de fruits exotiques. Fruité, gourmand et naturellement équilibré, il présente une belle fraîcheur et une finale croquante acidulée.
- **Accords mets et vins:** "Le Petit Pellehaut" vous accompagnera aussi bien à l'apéritif qu'avec des crustacés, des poissons grillés ou encore des viandes blanches.
- **Température de Service:** 10°C
- **Potentiel de garde:** à boire dans les 6 mois et 6 semaines après ouverture
- **Taux d'alcool:** 11% vol

Millésime : 2020



Le Petit Pellehaut, qu'es aquò?

Il s'agit tout simplement du lieu-dit où se trouve le domaine de Pellehaut avec son chai, ses bureaux , sa salle de dégustation, ses prairies, son étable et ses vignes, telle la petite Toscane, perché sur les côteaux de Montréal-du-Gers. A travers ce BIB nous souhaitions mettre en avant la Gascogne, ses paysages vallonnés et notre Petit Pellehaut.
Nous avons donc confié cette tâche à l'artiste « anglo-gascon » Perry Taylor qui à travers ses dessins met en scène la vie quotidienne dans nos campagnes, nos traditions et notre patrimoine local depuis plus de 15 ans. Il a donc croqué pour Pellehaut avec humour et tendresse, une scène de vie autour de notre lieu-dit « Le Petit Pellehaut ». Ce BIB est une véritable invitation à venir découvrir la Gascogne, un vin qui appelle à la convivialité.

DOMAINE DE PELLEHAUT

Famille Béraut - 32250 Montréal-du-Gers
05 62 29 48 79 - contact@pellehaut.com
www.pellehaut.com