LE PETIT MAURICE

IGP Cévennes – Rouge

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 : Merlot, Cabernet Sauvignon
Âge des vignes : 20 à 40 ans.

Vinification : Egrappage et foulage.
Les fermentations se déroulent en cuves thermorégulées.

Elevage : En cuve inox.
TAV : 14,5% vol
Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :
Robe grenat tendre, belle brillance.
Aspect olfactif :
Arômes frais de fruits noirs mûres.
Aspect gustatif :
Bouche ample et gourmande. Tanins fondus.

Accords mets et vins :
Viandes grillées, desserts aux fruits noirs.

Température de service : 16-18°.
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

VIGNERONS ENGAGÉS

POUJOL LACOSTE

IGP Cévennes – Rouge

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 : Merlot, Cabernet Sauvignon
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 de chêne.
TAV : 15% vol
Rendements : 60 Hl/ha

Aspect visuel :
Robe couleur rubis profond.
Aspect olfactif :
Parfums puissants de fruits noirs mûrs. Nez évolué.
Aspect gustatif :
Bouche aux arômes de sous-bois, épicé et grillé. Belle longueur en finale.

Accords mets et vins :
Civet de chevreuil, viande de sanglier. Desserts au chocolat.

Température de service : 18°.
Durée de conservation : 3 à 5 ans.

2015 — 2015 — 2015

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

01/2020

HARMONIE ROUGE 2022

IGP Côtes de Gascogne

vin rouge

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.

Merlot, Cabernet-Sauvignon, Tannat, Syrah, Malbec, Pinot Noir, Manseng Noir.

Macération pré-fermentaire à froid.
Vinification traditionnelle à partir de levures indigènes.
Potentiel de garde : dans les 3 ans qui suivent le millésime.

Une teinte rouge grenat aux reflets violines.
Le nez est délicat et dévoile des arômes de framboise, groseille ainsi que de bourgeon de cassis.
En bouche, on retrouve ses mêmes notes de fruits rouges acidulés complétées par la mara des bois.
Les tanins sont souples.

A déguster de l'apéritif au fromage avec un rôti de bœuf et autre chiffonnade de charcuterie, ainsi qu'avec un plateau de fromage à pâte pressée cuite ou à pâte molle.

Domaine de Pellehaut

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

PINOT NOIR 2022

IGP Côtes de Gascogne

vin rouge

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.

A l'instar du Chardonnay en blanc, le Pinot Noir en rouge, originaire de Bourgogne et reconnu internationalement, s'exprime pleinement sur les terroirs de Pellehaut. Introduit depuis 2008, ce cépage méritait qu'on le mette en avant dans une cuvée 100% Pinot Noir.

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

100% Pinot Noir.

Macération pré-fermentaire à chaud.
Vinification en cuves inox.
Potentiel de garde : 4 à 6 ans qui suivent le millésime.

Une robe rouge grenat.
Ce vin présente des arômes de fraise, framboise et cerise griotte. Il est léger et peu épicé avec des tanins souples.

A déguster en apéritif ou avec une viande blanche ou un plateau de fromage.

Domaine de Pellehaut

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

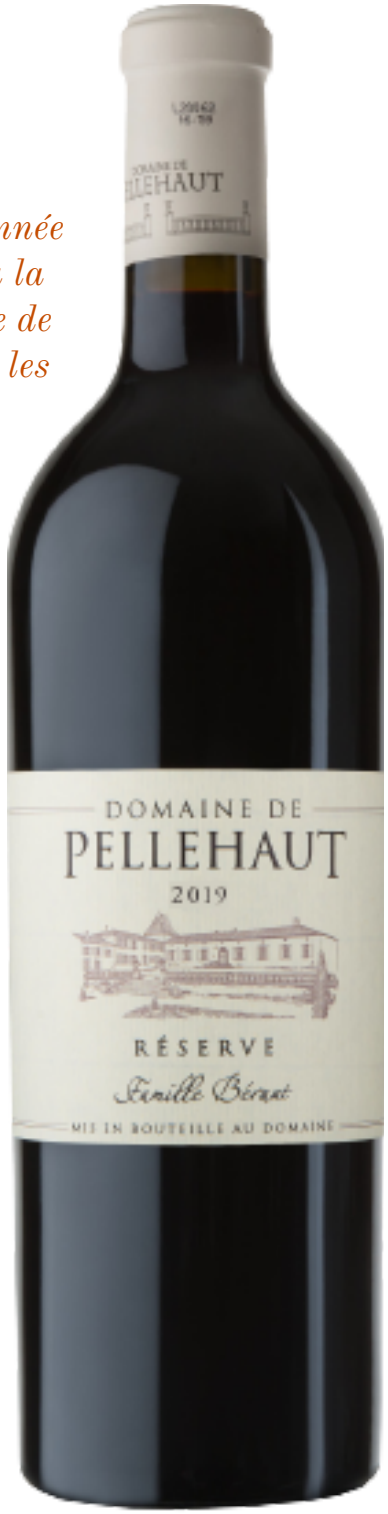
FAMILY RESERVE 2020/2019

IGP Côtes de Gascogne

vin rouge

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, au potentiel de garde de plus de 15 ans pour les rouges.



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

Tannat et Pinot Noir - Assemblage qui varie en fonction des années. *(Assemblage des meilleurs cépages de la propriété et les plus aptes au vieillissement)*

Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours.
Fermentation alcoolique à température contrôlée.
Vinification à partir de levures indigènes.
2 à 3 semaines de cuvaison.
Élevage de 18 mois en fûts gascons sur lies totales.
Potentiel de garde : 10 ans et plus.

La robe couleur violine est sombre et profonde.
Un nez très complexe sur les arômes de fruits noirs, le pruneau cuit, la cerise noire le tout finalisé par la vanille.
En bouche, on retrouve des notes similaires complétées par la fraîcheur du camphre et la gourmandise du cacao et de la truffe noire.

A associer avec de la viande rouge, du gibier ou du canard. Par exemple avec un magret de canard traditionnel du Sud-ouest grillé au feu de bois accompagné de pommes de terre grenaille à la persillade.

Domaine de Pellehaut

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

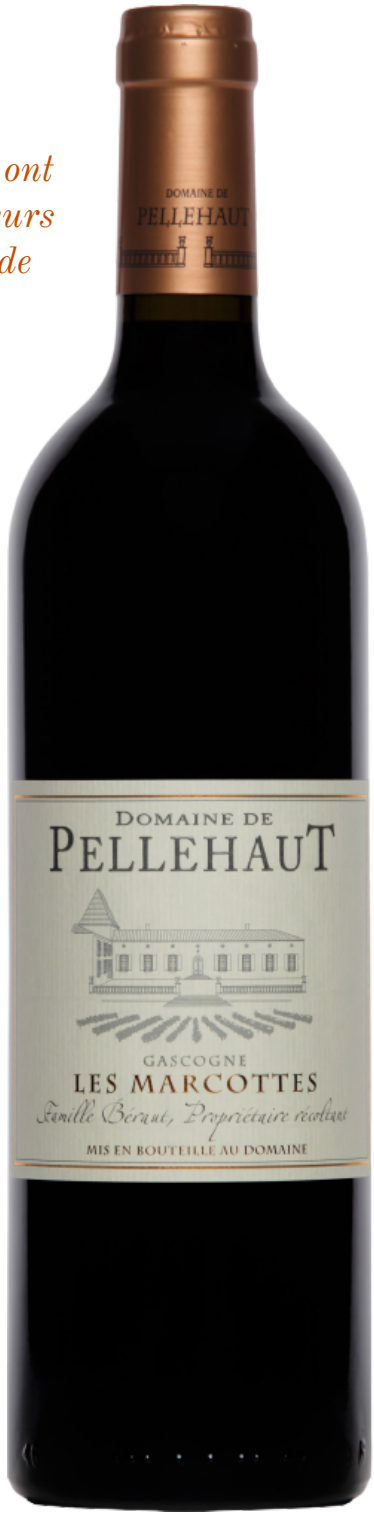
MARCOTTES 2020

IGP Côtes de Gascogne

vin rouge

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.

Cette cuvée est issue des plus vieilles vignes du domaine et de pieds qui ont été marcottés. Grâce au marcottage les pieds mères âgés produisent à leurs justes équilibres. Les parcelles offrent peu de raisins mais d'une grande concentration.



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

Tannat, Merlot, Cabernet-Sauvignon.

Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours.
Vinification traditionnelle à partir de levures indigènes.
Élevage partiel en fûts de 12 à 18 mois sur lies avec bâtonnage régulier.
Potentiel de garde : 8 à 10 ans qui suivent le millésime.

Une robe rouge grenat.
Notes de pruneaux, cerise griotte finalisée par la douceur du cacao. En bouche, on retrouve des notes similaires le tout complété par la gourmandise de la confiture de fraise et de vanille.

A déguster avec de la viande de bœuf, un cassoulet de canard ou encore sur des aubergines braisées

Domaine de Pellehaut

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

AMPÉLOMÉRYX ROUGE 2020

Vin de France

vin rouge

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.

Malbec, Syrah, Pinot Noir, Manseng Noir.

Macération pré-fermentaire à froid pendant 72h.
Pigeage du Pinot Noir 2 à 3 fois par jour durant la fermentation alcoolique pour une extraction en "douceur" des arômes et de la couleur.
Vinification à partir de levures indigènes.
Potentiel de garde : dans les 6 ans qui suivent le millésime.

Une teinte violine et profonde.
Un nez sur le poivre blanc, la fleur de cassis et la mûre.
En bouche, on retrouve des tanins très souples, des arômes épicés, de la cerise noire ainsi que des fruits noirs tels que la mûre et la myrtille. Le tout finalisé par la fraîcheur de l'eucalyptus.

A déguster sur un rôti de veau, des viandes rouges ou sur des plats végétariens.

Domaine de Pellehaut

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

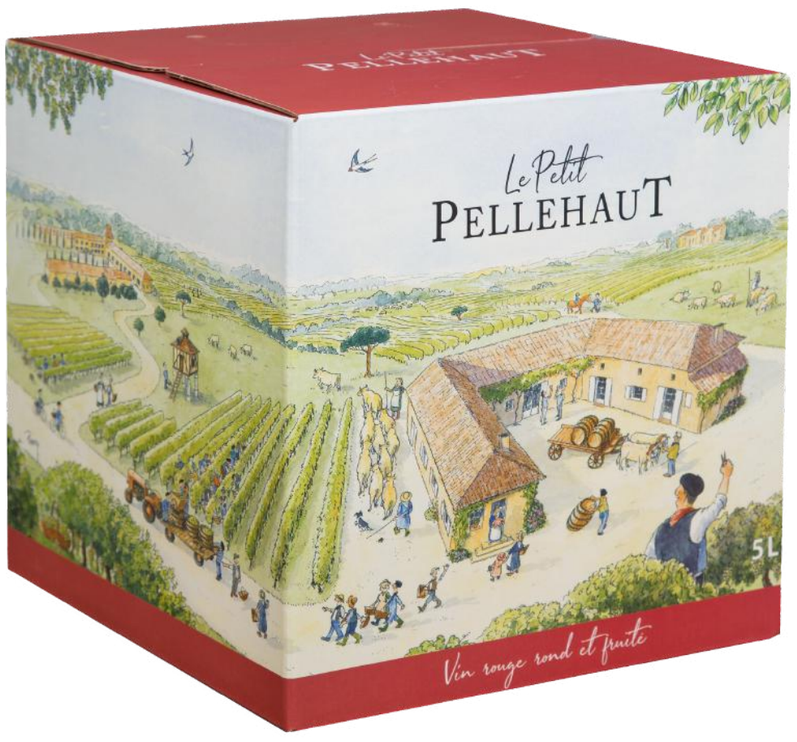
New!

Le Petit PELLEHAUT

BIB ROUGE ROND ET FRUITÉ

- **Appellation:** IGP Côtes de Gascogne
- **Labellisation:** Haute Valeur Environnementale (HVE)
- **Cépages:** Assemblage de Merlot, Tannat et Cabernet. Vin produit entièrement à partir des vignes du Domaine. Levures indigènes.
- **Notes de dégustation:** Ce vin rouge cerise offre une alliance de saveurs cassis, fraise, framboise, mûre, ainsi que des notes d'épices. Après une attaque souple, la bouche gourmande exprime un « bouquet de fruits ».
- **Accords mets et vins:** "Le Petit Pellehaut" vous s'accordera à merveille avec des grillades, des viandes rouges ou de la volaille.
- **Température de Service:** 18°C ou frais à 14°C
- **Potentiel de garde:** à boire dans les 6 mois et 6 semaines après ouverture
- **Taux d'alcool:** 12.5% vol

Millésime : 2019



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 coteaux 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