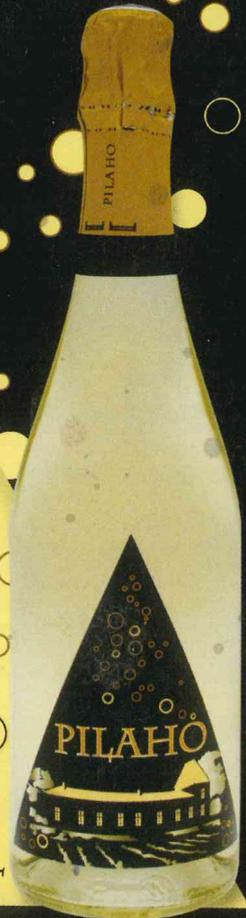
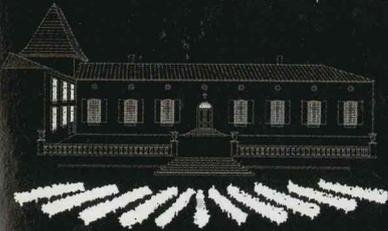


# PELLEHAUT EN PLEINE EFFERVESCENCE

Pétillant et titrant 8° d'alcool, le petit dernier du Domaine de Pellehaut va en étonner - et en ravir - plus d'un !  
En clin d'oeil, ce vin moderne a été baptisé "Pilaho" du nom ancestral à l'origine de Pellehaut.

## CHÂTEAU DE PELLEHAUT VINS & ARMAGNAC



### PILAHÔ LE PÉTILLANT DE PELLEHAUT

Vente et dégustation de Vins & Armagnac sur rendez-vous.

Domaine de Pellehaut 32250 Montréal du Gers - Tél. 05 62 29 48 79 - Fax. 05 62 29 49 90

E-mail : [contact@pellehaut.com](mailto:contact@pellehaut.com)

[www.pilaho.com](http://www.pilaho.com)

Réalisation : N24 communication - N24.fr

Avec Pilaho, le Domaine de Pellehaut ajoute une nouvelle corde à son arc !

Comme souvent chez les Béraut, cette nouveauté est le fruit d'une longue expérimentation et d'une observation attentive des goûts et habitudes des consommateurs.

« Nous avons depuis longtemps le projet de faire un vin pétillant et peu alcoolisé », souligne Mathieu Béraut. L'idée vient de l'observation et de l'expérience : en dégustant les jus de raisins frais des différents cépages en fermentation, Mathieu Béraut s'est rendu compte qu'à un certain stade on atteint un pic aromatique.

Nous souhaitons faire découvrir ce vin à ce stade de la fermentation, dans son état naturel.

Au vignoble, une sélection de parcelles a permis de choisir les meilleurs raisins aptes à une telle vinification.

Au chai, il a fallu trouver la bonne technique pour élaborer un produit frais et léger en préservant l'intensité aromatique.

Léger et pétillant, Pilaho est un produit plaisir à déguster frais en apéritif dînatoire, sur un foie gras ou un dessert été comme hiver !

Pilaho est conditionné dans une bouteille champenoise blanche, laissant voir sa robe dorée.  
Elle-ci est fermée d'un bouchon "champignon" lui conservant toute sa pétillance.

Retrouvez nos points de vente sur [www.pellehaut.com](http://www.pellehaut.com)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.