

ÉDITION
2012

SPÉCIAL GASTRONOMIE

Pour tous les jours

5 recettes inédites
de grands chefs

Rencontre

Alain Drouard :
« Il faut réinventer
la gastronomie »

Terroir

Notre sélection
de produits
rares



PAGES SPÉCIALES L'EXPRESS
N° 3148 DU 2 NOVEMBRE 2011
NE PEUT ÊTRE
VENDU SÉPARÉMENT

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



PILAHO
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

www.pilaho.com

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

Retrouvez nos points de vente sur www.pellehaut.com

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

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

Comme souvent chez les Bérault, 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 Bérault. L'idée vient de l'observation et de l'expérience : en dégustant les jus de raisins frais des différents cépages en fermentation, Mathieu Bérault 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 !

Réalisation : 1224 communication - N124.fr

Réalisation : N124 communication - N124.fr