



DOMAINE DE PELLEHAUT

32250 Montréal du Gers - Tél : 05 62 29 48 79 - Fax : 05 62 29 49 90

www.pellehaut.com - contact@pellehaut.com



PILAHO PÉTILLANT BLANC BRUT

Dégustation : Une élégante robe blonde aux reflets verts habille un nez fin de parfums floraux. De fines bulles remontent du fond du verre. L'aspect est éclatant. Au nez, on peut parler d'une vraie « bombe aromatique ». Très intense et complexe, marqué par des notes de fruits exotiques et d'agrumes, de fruits à chair blanche type pêche blanche. L'intensité se prolonge merveilleusement en bouche, soutenue par un bel équilibre entre la douceur et la fraîcheur naturelle. Les fines bulles éclatent dans le palais et libèrent des arômes fruités très agréables. En le dégustant, on a l'impression de croquer dans un fruit mûr !»

Garde : A déguster dans les 18 mois qui suivent le millésime.

Servir : A servir frappé en apéritif, en entrée sur un foie gras frais aux figues, une salade de St Jacques à la mangue ou en dessert sur un fondant au chocolat. Pilaho accompagnera à merveille vos repas festifs comme vos goûters gourmands tout au long de l'année.

Cépages : Assemblage de nos cépages blancs, principalement Ugni-Blanc et Colombar.

Millésime 2017

Disponible : Degré: 8.5%

Age moyen des vignes : 27 ans

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Argumentaire: Né de la volonté de Mathieu BERAUT de faire un vin naturel, pétillant et surtout à faible degré d'alcool, le Pilaho, produit d'assemblage des cépages blancs du Domaine a enfin vu le jour après des années de test et de réflexion. Faiblement alcoolisé, naturellement sucré, délicatement pétillant,

Dernières médailles :

