



PILAHO PÉTILLANT ROSÉ DOUX

- Dégustation :** Une mousse fine et abondante qui s'évapore en laissant un parfum sucré de fraise et de cerise. Une couleur rouge, rosé qui rappelle le sirop de grenadine, à boire frais l'été. En bouche, la comparaison avec un coulis de fruits rouge est tentante, le pétillant en plus. On apprécie en bouche le bel équilibre entre douceur et fraîcheur naturelle. Les fines bulles éclatent dans le palais et libèrent des arômes fruités très agréables. La persistance des arômes est remarquable. Toute l'expression du fruit est révélée.
- Garde :** A déguster dans les 18 mois qui suivent le millésime.
- Servir :** Pilaho rosé est à servir frappé à l'apéritif, en entrée sur foie gras frais aux figues, une salade de St Jacques à la mangue ou en dessert sur un pêché mignon. Pilaho accompagnera à merveille vos repas festifs comme vos goûters gourmands tout au long de l'année.
- Cépages :** Assemblage de nos cépages de rouges, principalement Merlot et Tannat.
- Millésime Disponible :** 2018 - Degré: 9%
- Age moyen des vignes :** 30 ans
- Certification :** Haute Valeur Environnementale de niveau 3
- Histoire :** 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, PILAHO représente LA BULLE de la gamme PELLEHAUT.

