



PILAHO PÉTILLANT BLANC BRUT

Dégustation : Une élégante robe blonde aux reflets verts habille un nez fin de parfums floraux. Un sillage entêtant de tilleul, d'aubépine et d'abricot nous entraîne à la poursuite des fines bulles de ce pétillant qui nous enchantent en bouche à travers un ballet d'agrumes et de mangue... De fines bulles remontent du fond du verre. L'aspect est éclatant. Au nez, on peut parler d'une vraie « bombe aromatique ». 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 Colombard.

Millésime 2020

Disponible : Degré: 9%

Age moyen des vignes : 27 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.





PILAHO SPARKLING WHITE



Tasting Note : An elegant blond color and light green reflections has a delicate floral aroma. A heady trail of lime tree, hawthorn and apricot are taking us to the fine bubbles of it sparkling wine which enchants us in the mouth through a ballet of citrus fruit and mango.
To savour it cool as an aperitif or for dessert.

Ageing : 18 months after the vintage.

Serve with : Serve Pilaho chilled as an aperitif, or, as a starter with fresh figs foie gras, or with a mango scallop salad ... or for dessert with a chocolate fondant Pilaho will go very well with all kind of festive meals and other special occasions, whatever the time of year.

Grapes : A blend of our white grapes, mainly Ugni-Blanc and Colombard.

Vintage : 2020

