

PILAHO BLANC 2022

vin blanc pétillant brut

Martin et Mathieu Béraut gèrent un vignoble historique de la Gascogne, un domaine familial depuis 400 ans où vignes, élevage bovins (race Blonde d'Aquitaine) et céréales cohabitent en parfaite harmonie et offrent une biodiversité riche et variée.

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.



Labellisation Haute Valeur Environnementale depuis 2015.
L'agroécologie est au centre de notre travail.



Assemblage de cépages Gascons.



Elaboré avec les jus de raisin frais partiellement fermentés.
A déguster dans les 18 mois qui suivent le millésime.



Robe jaune pâle au reflet vert et de fines bulles.
Axé sur le fruit, on y trouve des fruits à chair jaune ainsi que des fruits exotiques. La bouche est savoureuse avec ses notes de pêche jaune, mangue et prune.



A déguster en apéritif ou en entrée avec une salade océane, ou en dessert avec une croustade par exemple.



Pilaho accompagnera à merveille vos repas festifs comme vos goûters gourmands tout au long de l'année.

Domaine de Pellehaut

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - www.pellehaut.com

PILAHO BLANC 2022

sparkling brut white wine

Martin and Mathieu Béraut manage a historic vineyard in Gascony, a family estate for 400 years where vines, cattle breeding (Blonde d'Aquitaine breed) and cereals cohabit in perfect harmony and offer a rich and varied biodiversity.

Born from the determination of Mathieu BERAUT to make a natural, sparkling wine with a low alcohol degree, Pilaho, the result of the blending of the Domaine's white grape varieties, has finally seen the light of day after years of testing and reflection. Naturally sweet, delicately sparkling, PILAHO represents THE BUBBLE of the PELLEHAUT range.



High Environmental Value label since 2015.
Agroecology is central to our work.



Blend of Gascony grapes.



Made with fresh, partially fermented grape juice.
To be enjoyed within 18 months of the vintage.



Pale yellow hue with green reflections and fine bubbles.
Focused on the fruit, we find yellow flesh fruits as well as exotic ones.
The mouth is tasty with its notes of yellow peach, mango and plum.



To be enjoyed as an aperitif or as a starter with an ocean salad, or as a dessert with a croustade for example.



Pilaho will accompany wonderfully your festive meals as well as your greedy snacks throughout the year.

Domaine de Pellehaut

32250 Montréal du Gers - 05.62.29.48.79 - www.pellehaut.com