


Pilaho Blanc de Blancs

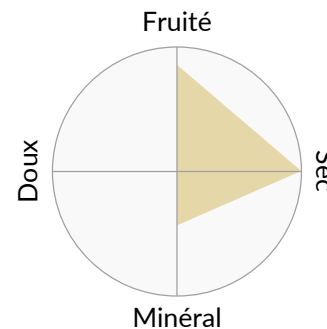
DOMAINE DE
PELLEHAUT

● Vin pétillant extra brut



 **Cépages**

Colombard, Ugni Blanc et Sauvignon.



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



Élaboré avec des jus de raisin frais partiellement fermentés. Extra brut, non dosé. 9 degrés
À déguster dans les 18 mois qui suivent le millésime.



Ce Pilaho séduit par ses bulles fines et élégantes. Le nez, très intense, s'ouvre sur des arômes de pêche, poire et abricot, accompagnés de notes florales évoquant l'acacia et le chèvrefeuille. En bouche, ce blanc de blancs dévoile une belle fraîcheur et un joli peps qui équilibre l'ensemble. La finale est vive et harmonieuse.



À déguster en apéritif ou en dessert, il accompagnera parfaitement une couronne de l'épiphanie ou une croustade...

Un terroir, une histoire, une famille

Martin et Mathieu Béraut veillent sur un vignoble historique niché au cœur de la Gascogne, un domaine familial depuis plus de 400 ans produisant des vins avec une identité unique et des armagnacs de caractère. Au fil des générations, le savoir-faire s'est transmis dans le respect des traditions et du territoire.

Le domaine repose sur une polyculture harmonieuse où vignes, élevage bovin et cultures céréalières cohabitent en parfaite complémentarité. Cette diversité agricole favorise une biodiversité riche et contribue à l'équilibre naturel des sols et des écosystèmes. Certifié HVE (Haute Valeur Environnementale), le domaine s'engage dans des pratiques respectueuses de l'environnement, en valorisant des méthodes durables et responsables.

Vignerons indépendants, le domaine suit avec attention chaque étape. De la vigne à la vinification, jusqu'à la distillation et la mise en bouteille à la propriété, chaque phase est réalisée avec soin afin de préserver la qualité et l'authenticité des produits.

Domaine de Pellehaut
32250 Montréal du Gers
05.62.29.48.79
www.pellehaut.com

*Martin et Mathieu
Béraut*