



## 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 Colombar.
- Millésime** 2018  
**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.

