

PILAHO ROSE 2022

vin rosé pétillant doux

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.



Teinte rose corail aux fines bulles.
La gourmandise est de mise, avec sa farandole de fruits rouges et ses notes vanillé rappelant la « barbe à papa ». En addition de ce côté gourmand, ce vin dispose d'une belle vivacité.



A déguster de l'apéritif au dessert.
Par exemple : en entrée sur un foie gras frais aux figues, une salade de saint 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.

Domaine de Pellehaut

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

PILAHO ROSE 2022

sweet sparkling rosé 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.



Coral pink hue with fine bubbles.
The greediness is in order, with its farandole of red fruits and its vanilla notes reminding the "cotton candy".
In addition to its greedy side, this wine has a nice vivacity.



To be enjoyed from the aperitif up until the dessert.
For example: as an appetizer with fresh foie gras with figs, a scallop salad with mango... or as a dessert with a "pêché mignon"...



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