



Appellation : Pétillant Pilaho

Dénomination : Pilaho blanc pétillant brut.

Le domaine : Pellehaut.

Situé sur les coteaux du château de Pellehaut, à plus de 180m d'altitude, le vignoble bénéficie d'un terroir idéal et d'un ensoleillement maximal. Pellehaut tire son nom de la pila romaine ou médiévale.

Le domaine s'étend aujourd'hui sur 550 hectares dont 250 hectares en vignes. C'est une exploitation agricole gérée de façon traditionnelle par deux frères Martin et Mathieu BERAUT.

Le terroir : Les Boulbènes.

Les Cépages : Ugni-blanc et Colombard.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Vin blanc pétillant brut surprenant. Son degré alcoolique de 7% vol. le rend léger et idéal à l'apéritif. On reconnaît en bouche les arômes de l'Été Gascon Blanc. À essayer.

Certification : HVE niveau 3.