



**Appellation** : Pétillant Blanc

**Dénomination** : Pilaho Blanc Brut.

**Le domaine** : Pellehaut.

Le domaine s'étend aujourd'hui sur 550 hectares dont 250 hectares de vignes. Martin et Mathieu Béraut, gèrent le domaine familial, l'un des plus anciens vignobles du Gers (400 ans) où vignes, élevage bovins (race Blonde d'Aquitaine) et céréales cohabitent en parfaite harmonie et offrent une biodiversité riche et variée. 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 terroir** : Les Boulbènes.

**Les Cépages** : Ugni-blanc et Colombard.

**Elevage** : Cuve inox.

**Formats disponibles** : Bouteilles 75 cl.

**Notre appréciation** :

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... A déguster frais en apéritif ou en dessert.

**Certification** : Culture raisonnée non certifiée.

