

Cépage : 65 % Sauvignon
35 % Rolle

Sol : Sous-sol argilo-calcaire à petits cailloux, homogène sur une large profondeur, drainant et filtrant.

Exposition : En altitude à l'extrême Nord-Est de l'appellation. Coteaux plein sud protégés au nord par une barrière rocheuse avec déclivité de 10 / 15°.



CHATEAU PIGOUDET
CUVEE LA CHAPELLE BLANC 2007
♥ " CŒUR DE GAMME " ♥

Vinification / Elevage :

Le Sauvignon blanc est récolté tôt le matin et les raisins sont protégés de l'oxydation par abaissement de la température dès qu'ils sont dans la benne.

Pressurage direct. Débourage soigné et fermentation à 16° de température.

Le vin obtenu est mis au propre très tôt après la fermentation.

Assemblée avec le cépage Rolle cette cuvée est mise en bouteille 4 mois après la récolte.



A RETENIR

Nos blancs et rosés s'imposent par leur rondeur et leur souplesse. Un support finement acidulé les équilibre.

Une pointe carbonique garantit vivacité, fraîcheur et exalte leurs arômes.

RECOMPENSE



Robe : Jaune très pâle.

Nez : Complexe, minéral pointe fumé.

Bouche : Ample et élégante. Beaucoup de finesse, saveur citronnée, pointe d'amertume avec une deuxième bouche plus tendre.

Accompagnement : Blanquette et ris de veau, viandes blanches, volailles, poissons gras et choucroute de la mer.

A noter : Blanc de gastronomie, plus de matière et plus d'arômes en bouche.

Particularité : Climat le plus septentrional de l'appellation, apporte la fraîcheur aromatique aux blancs et aux rosés et permet aux raisins de mûrir lentement.

CHATEAU PIGOUDET : UN CLIMAT POUR LES BLANCS ET ROSES, UN TERROIR POUR LES ROUGES.