

MEDAILLE D'ARGENT AU CONCOURS GENERAL
AGRICOLE 2011



CUVEE LA CHAPELLE

Pour le plaisir des sens

Robe :

Très brillante, reflets jaunes pâles.

Nez :

Fin, complexe, élégant, minéral. Belles fragrances florales, avec une pointe fumé.

Bouche :

Fraiche, ample et élégante, beaucoup de persistance. Saveur citronnée, équilibre et longueur. Très belle fraîcheur et jolis pointes amers et d'agrumes en final.

Accompagnement :

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

Pour approfondir

Cépages :

75 % Rolle, 25% Grenache blanc.

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 exposés plein sud, avec une légère déclivité, protégés au nord par une barrière rocheuse.

Vinification - Elevage :

Vendange des raisins à maturité phénolique, très tôt le matin. Les températures basses permettent une macération pelliculaire dans le pressoir. Pressurage léger. Débourage impeccable pendant 48h. Fermentation à 14°C. Elevage en cuves inox à 15°C. Mise en bouteilles en janvier après une légère filtration.

La Cuvée la Chapelle s'impose par son volume et sa structure. Une pointe carbonique garantit sa fraîcheur aromatique.

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

CULTURE RAISONNEE – FERTILISATION BIOLOGIQUE