

Cépage : 64 % Syrah
36 % Cabernet Sauvignon

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
CUVÉE LA CHAPELLE ROSE 2007
♥ " CŒUR DE GAMME " ♥

Vinification / Elevage :

Vendangés tôt le matin uniquement

50 % des jus sont issus de la macération pelliculaire en cuve complétés par des pressurages directs de Syrah et Cabernet. T° de fermentation 16°. Elevage sur lies fines.

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

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



Robe : Saumon pâle, reflet violine.

Nez : 1^{er} nez de violette, floral, fin et complexe..

Bouche : Bonne attaque ronde et charnue, superbe équilibre, très pêche blanche, persistance aromatique, belle longueur et finale nette.

A noter : Rosé de gastronomie, de repas.

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