

CUVEE LA CHAPELLE

MEDAILLE D'OR AU CONCOURS GENERAL
AGRICOLE 2011



Pour le plaisir des sens

Robe :

Superbe rose chair pâle.

Nez :

Premier nez acidulé mandarine. Deuxième nez plus complexe : floral, pivoine, rose trémière, fleurs blanches.

Bouche :

Bonne attaque ronde et charnue, ample, élancée, superbe équilibre.

Belle persistance aromatique, notes d'agrumes : ananas, pamplemousse. Longueur et final épicée remarquables.

Rosé de gastronomie, de repas.

Pour approfondir

Cépages :

40% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon, Grenache 20%

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 :

Raisins vendangés de nuit uniquement.

Les jus, issus de macération pelliculaire et de pressurage direct, sont mis en stabulation à 0°C pendant 7 jours.

Température de fermentation 14°C.

Elevage en cuve 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