

Cépage : 70 % Cabernet Sauvignon
30 % Syrah

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°.

Vinification / Elevage :

Les raisins sont laissés sur souche le plus longtemps possible grâce à l'effeuillage.

Un potentiel alcoolique de 13° est recherché et la maturité phénolique est toujours obtenue.

Pour cette cuvée, les millésimes moyens sont exclus.

Cuvaison longue pour les Cabernets et les Syrahs. Trois âges de barriques et d'origine diverses contribuent à la belle complexité de ce vin.



CHATEAU PIGOUDET
CUVEE LA CHAPELLE ROUGE 2003
♥ " CŒUR DE GAMME " ♥



RECOMPENSE



Robe : Grenat profond.

Nez : 1^{er} nez de confiserie, empyreumatique, chocolaté, mentholé, pointe de torréfaction.

Bouche : Attaque veloutée, suave, tanins puissants, la trame est serré.

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

Accompagnement : Magret de canard déglacé au vinaigre Balsamique. Côte de bœuf aux cèpes. Carré d'agneau à l'ail confit. Gigot de 7 heures.

A noter : Vin de " Découverte " dans le monde des Provinces.

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