

CUVEE LA CHAPELLE

ROUGE 2007



Pour le plaisir des sens

Robe :

Belle robe grenat dense.

Nez :

Nez fin de Cabernet bien mûr. Complexe et élégant. Deuxième nez de confiserie, notes empyreumatiques. Menthol, cacao, une pointe de praliné.

Bouche :

L'attaque est veloutée et suave. La bouche est gourmande. Des tanins aux arômes chocolatés une matière soyeuse aux arômes bien mûrs enveloppent délicatement cet ensemble.

Accompagnement :

Magret de canard déglacé au vinaigre Balsamique, côte de bœuf aux cèpes, carré d'agneau à l'ail confit, gigot de 7 heures.

La Provence cultive ses Grands Rouges.

Pour approfondir

Cépages :

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

Vinification / Elevage :

L'ébourgeonnage manuel maîtrise les rendements et assure une parfaite maturité phénolique. Vinification à 25°C, remontage des mouts matin et soir pendant la fermentation alcoolique. Cuvaison longue, avec micro-oxygénation. Entonnage après fermentation malolactique. 1/3 de barriques de chêne neuves, 1/3 de un vin, 1/3 de deux vins contribuent à la belle complexité de cette cuvée.

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

CULTURE RAISONNEE – FERTILISATION BIOLOGIQUE