

Cépage : 85 % Rolle
10 % Sauvignon blanc
5 % 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 plein sud protégés au nord par une barrière rocheuse avec déclivité de 10 / 15°.



CHATEAU PIGOUDET
A.O.C BLANC 2007
" LES VINS DE PLAISIR "

Vinification / Elevage :

Pressurage après macération pelliculaire de quelques heures.

Débourbage impeccable et fermentation à 15°-16°.

Assemblage et filtration 4 mois après la récolte.

A RETENIR

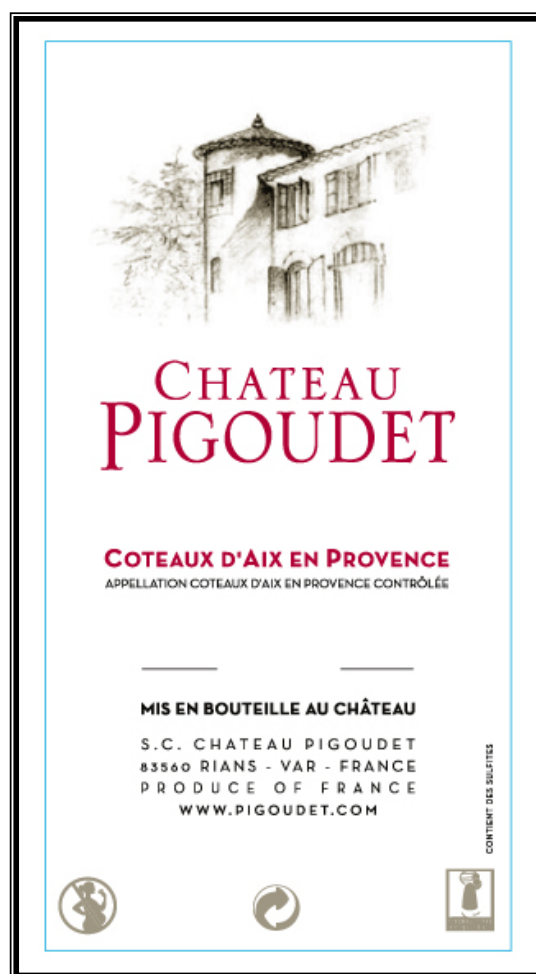
Nos blancs et rosés s'imposent par leur rondeur et leur souplesse. Un support finement acidulé les équilibre.

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.

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



Robe : Jaune pâle, brillante.

Nez : 1^{er} nez d'amande fraîche, de mirabelle, d'infusion. Fin et complexe.

Bouche : Belle structure. Attaque relativement grasse, pamplemousse un peu confit, matière souple, finale fraîche et nette.

A noter : A toute sa place pour l'apéritif, les débuts de repas, les sardinades, les anchoïades ...