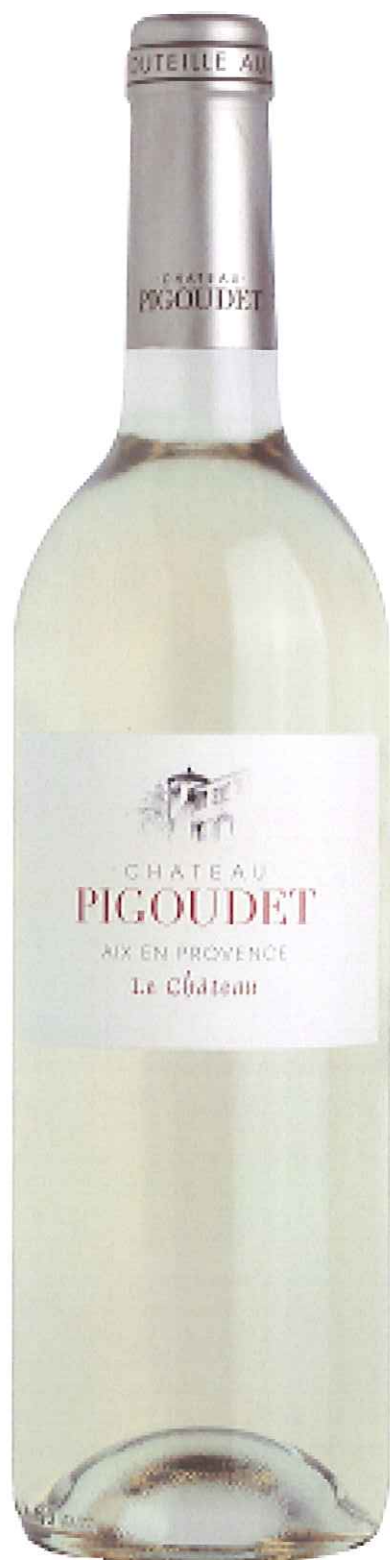


CUVÉE LE CHATEAU



Pour le plaisir des sens

Robe :

Jaune très pâle, brillante.

Nez :

Premier nez flatteur : ananas, touche mentholée, notes de verveine. Fin et complexe.

Bouche :

Les arômes annoncés par le nez sont au rendez-vous. Attaque fraîche, grasse, bel équilibre, final acidulé.

Superbe pour l'apéritif, les entrées légères, les sardinades et autres anchoïades ...

Pour approfondir

Cépages :

80 % Rolle, 15 % Sauvignon,
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 exposés plein sud, avec une légère déclivité, protégés au nord par une barrière rocheuse.

Vinification - Elevage :

Vendange des raisins à maturité plus faible, pour une bonne acidité. Pressurage direct. Débourage impeccable pendant 48h.

Fermentation à 14°C.

Elevage en cuves inox à 15°C.

Mise en bouteilles en janvier après une légère filtration.

Une pointe carbonique naturelle garantit vivacité et fraîcheur.

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

CULTURE RAISONNÉE – FERTILISATION BIOLOGIQUE