

Cépage : 57 % Cinsault - Grenache
27 % Cabernet sauvignon
16 % Syrah - Mourvèdre

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, protégés au nord par une barrière rocheuse avec déclivité de 10 / 15°.



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

Vinification / Elevage :

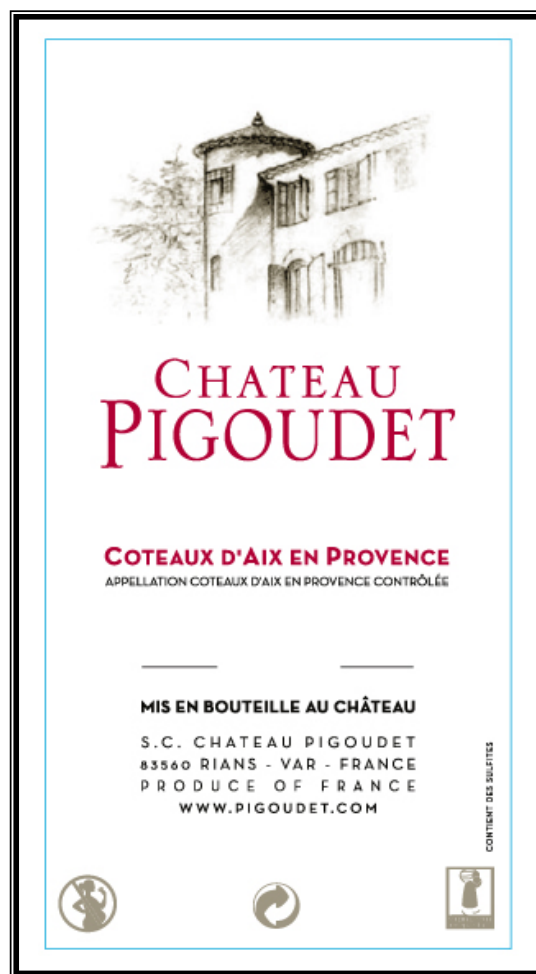
Obtention du moût par pressurage direct et saignées.
Débourbage de 24 heures et fermentation à 16° pendant 17 jours.
Vinification par cépage et assemblage par dégustation.
Elevage sur lies fines.

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.



Robe : Rose très pâle.

Nez : Élégant et franc, floral et fruité : pêche jaune, litchi, pomme, banane, pointe chlorophylle.

Bouche : Bonne attaque, charnue et ample. Belle vivacité. Structure nette et franche . Pointe d'agrumes en finale.

A noter :

Trouver l'équilibre entre l'acide et le moëlleux avec une belle palette aromatique ...
Le rosé demande encore plus de moyens, de soins et de savoir faire de la part du vigneron.

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