

CUVEE LE CHATEAU



Pour le plaisir des sens

Robe :

Rose très pâle.

Nez :

Premier nez très expressif, florale et fruité : pêche blanche, litchi, fraise, banane, bonbon anglais, acidulé, pointe chlorophyle.

Bouche :

Bonne attaque, bouche fraîche et vive. Jolie arôme fruité : fraise, pêche, banane, pointe de melon. Finale sur de jolie amers d'agrumes.

Rosé d'apéritif et de plaisir.

Pour approfondir

Cépages :

40% Grenache, 30% Cabernet-Sauvignon, 20% Syrah, 10% Cinsault.

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 :

Vendanges tôt le matin uniquement, à maturité plus faible, pour conserver une bonne fraîcheur aromatique. Obtention du moût par pressurage direct. Débourage net de 48h, puis vinification par cépage à 14°C. Assemblage après dégustation.

Une pointe carbonique naturelle garantit vivacité et fraîcheur.

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

CULTURE RAISONNEE – FERTILISATION BIOLOGIQUE