

**Cépage** : 80 % Cabernet Sauvignon  
20 % Grenache

**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 ROUGE 2004  
" *LES VINS DE PLAISIR* "

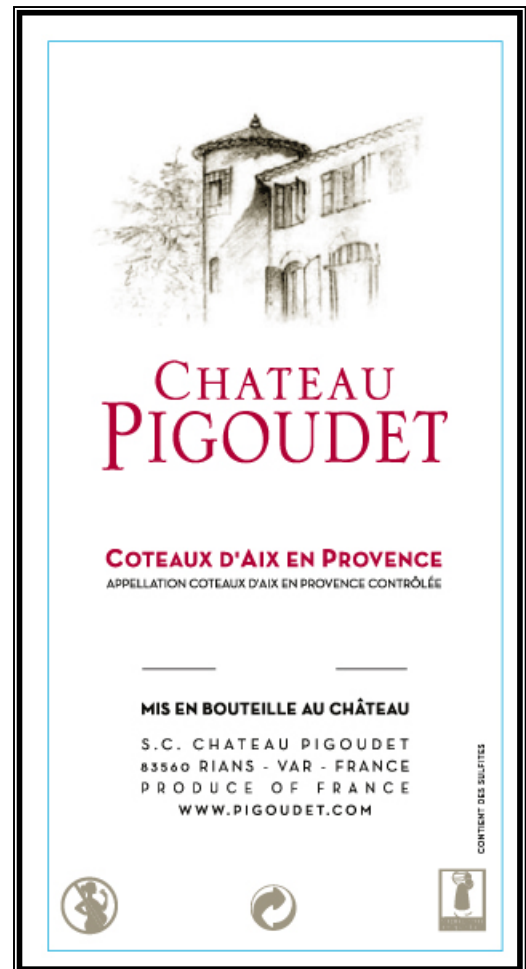
**Vinification / Elevage :**

Les vignes sont effeuillées dans la région des grappes afin d'obtenir la maturité optimum.

Vinification avec régulation des températures : 22°/24°.

Remontages journaliers, macération de 30 jours.

**RECOMPENSE**



**Robe :** Rubis profond.

**Nez :** flatteur, confiserie, fruits mûrs, cerise noire, prune, olive noire. Solaire, pointe cacao.

**Bouche :** Belle attaque, de la structure, charnu et poivrée, pointe mentholée. Des tanins fins et présents en finale.

**A noter :**

Pour accompagner un plat riche, viande rouge et gibier

**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.**