

Cépage : 60 % Rolle
40 % Sauvignon 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°.

Vinification / Elevage :

Vendangé à l'aube, le jus de goutte est débourbé, mis en fermentation alcoolique dans des barriques neuves de chênes de l'allier.

La fermentation malo-lactique est recherchée.

Elevage sur lies fines avec bâtonnage jusqu'à la mise en bouteille en Août.

LE GRAND PIGOUDET BLANC 2003
" VERSION BARRIQUE "



RECOMPENSE



Robe :
jaune paille.

Nez :
Légèrement boisé, pate d'amande, tabac blond, crème brûlée.

Bouche : Riche et gourmande. Noix de coco, vanille, amande amère. Finale ample et grasse avec du volume. Belle structure qui laisse une bouche nette.

A noter :
Un Blanc de garde.

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.