

CUVÉE LE GRAND PIGOUDET

BLANC 2005



Pour le plaisir des sens

Robe :

Intense robe jaune paille.

Nez :

Nez au boisé élégant, gourmand, complexe. Noix de coco, tabac blond, crème brûlée, note d'infusion.

Bouche :

Riche, équilibrée et gourmande. Noix de coco, vanille, amande amère. Finale ample et grasse avec du volume. Belle structure se prolongeant de façon nette et élancée.

Acompagnement :

Particulièrement complice d'une viande blanche, de poissons en sauce ou de ris de veau.

Blanc de garde, vinifié « à la Bourguignonne ».

Pour approfondir

Cépages :

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 exposés plein sud, avec une légère déclivité, protégés au nord par une barrière rocheuse.

Vinification / Elevage :

Vendangé à l'aube, le jus de saignée est débourbé de façon nette.

Fermentation alcoolique dans des barriques neuves de chênes de l'Allier.

Fermentation malolactique en barriques. Elevage sur lies fines avec bâtonnage pendant 9 mois.

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

CULTURE RAISONNEE – FERTILISATION BIOLOGIQUE