

# CUVEE LE GRAND PIGOUDET

## 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**