

**Cépage** : 50 % Cabernet Sauvignon  
50 % Syrah.

**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 :**

Moût obtenu par saignée, débourageage et mise en fermentation alcoolique dans des barriques neuves de chêne avec adjonction d'une faible quantité de bourbes fines.

La fermentation malo-lactique est recherchée.

Elevage sur lies totales avec bâtonnage pendant 9 mois.

**LE GRAND PIGOUDET ROSE 2004**  
**" VERSION BARRIQUE "**  
**LE ROSE DE PROVOCATION**



**RECOMPENSE**

**Robe :** Saumonée.  
Belle robe cuivrée.

**Nez :** Zeste d'orange.  
Superbe, pain d'épices,  
pâte de fruits confits.  
Sapin, châtaigne, gelée de coing.

**Bouche :**  
Attaque très suave, fondu,  
exotique, empyreumatique avec des notes de raisins secs (des arômes qui se trouvent dans les armagnacs !). Belle fraîcheur.  
C'est un grand séducteur.

**Accompagnement :**  
Ce rosé dévoilera toutes ses qualités à table en début de repas, avec un poisson, une fine volaille farcie ou accompagnée de châtaignes voir sur des saveurs exotiques, chutney, pâte de curry. Saumon fumé de la Baltique. Bouillabaisse.

**A noter :**  
Rosé de garde.  
Un nouveau profil, ambitieux, une dimension tout autre très minoritaire, ce rosé est vinifié " à la Bourguignonne ".  
Alchimie réussie entre le boisé et le fruit.  
Beaucoup de rouge n'ont pas cette vinosité ni cette puissance.

**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.**