

CUVÉE LE GRAND PIGOUDET



Pour le plaisir des sens

Robe :

Jolie robe rose aux reflets cuivrés.

Nez :

Premier nez gourmand, pâtissier. Note boisée exotique, bois de santal. Frangipane, amande, melon confit.

Bouche :

Attaque ample, riche, concentrée. L'ensemble est dense, frais.

Raisins de corinthe, mandarine, thym.

Les épices parfument la bouche.

Une expérience étonnante !

Accompagnement :

Tajine d'agneau aux abricots, risotto à la truffe, fine volaille farcie aux châtaignes, saumon fumé, saveurs exotiques.

Un profil ambitieux pour ce rosé de garde, vinifié « à la Bourguignonne ».

Pour approfondir

Cépages :

60% Cabernet Sauvignon, 40% 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 exposés plein sud, avec une légère déclivité, protégés au nord par une barrière rocheuse.

Vinification / Elevage :

Moût obtenu par saignée, débourbage net et mise en fermentation alcoolique dans des barriques de chêne neuf.

Fermentation malo-lactique en barriques. Elevage sur lie fines avec bâtonnage pendant 9 mois.

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

CULTURE RAISONNEE – FERTILISATION BIOLOGIQUE