

Cépage : 65 % Cabernet Sauvignon
35 % 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 :

La concentration de la matière est obtenue par diminution de la proportion de moût.

Fermentation avec maîtrise de température entre 22° et 25°.

Cuvaison de 21 jours avec délestage et remontages journaliers.

Elevage 18 mois en barriques ($\frac{2}{3}$ neuves).

RECOMPENSE

LE GRAND PIGOUDET ROUGE 2003
" VERSION BARRIQUE "



Robe :

Grenat profond, rouge fuschia.

Nez :

Très flatteur, beau boisé (cèdre). Cuir de Russie, mentholé. Pâte de fruits (mûre, cassis) fruits cuits (pruneaux).

Bouche :

Attaque très ample et charnue. Texture et tanins relativement fondus. Le boisé particulièrement subtil renforce la finesse de ce vin, finale zan.

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.