

CUVEE LE GRAND PIGOUDET



Pour le plaisir des sens

Robe :

Grenat profond.

Nez :

D'une grande richesse, fin et complexe. Exhale des notes épicées, boisées. Senteurs mentholées, de cèdre, cuir de Russie, pâtes de fruit (cassis, mûre).

Bouche :

La bouche gourmande et charnue s'impose avec élégance et puissance. La texture est suave, tanins et arômes s'harmonisant délicatement dans un boisé subtil. Finale persistante sur des fruits noirs bien mûrs.

Gastronomique, un Grand Vin de Provence !

Pour approfondir

Cépages :

75% Syrah, 25% Cabernet-Sauvignon,

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 :

L'ébourgeonnage manuel maîtrise les rendements et assure une vendange à pleine maturité phénolique. Concentration de la matière par saignée des cuves. Vinification à 25°C.

Cuaison longue avec remontages quotidiens et deux délestages.

Elevage 18 mois en barriques de chêne neuf.