

Marc de cépages : Grenache, Syrah,
Cabernet-Sauvignon
Vermentino



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. Côteaux exposés plein sud, protégés au nord par une barrière rocheuse avec déclivité de 10 / 15°.

CHATEAU PIGOUDET
« Eau de Vie de Marc de Provence »

Distillation / Elevage :

Le pressurage des raisins est un moment important dans le processus de vinification.

A cet instant de la vendange, le jus est séparé de la partie solide des raisins, qui s'appelle après la pressée, " LE MARC ".

Ce marc, après fermentation est distillé.

On obtient alors une eau-de-vie blanche qui peut être consommée en l'état.

A Château Pigoudet, nous le logeons de longues années dans des barriques en chêne, ce qui lui confère son allure " ambré " et ses saveurs prononcées de figes, pruneaux, coco, vanille.



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.