

Cuvée PIGOUDET Première



Pour le plaisir des sens

Robe :

Jaune très pâle, brillante.

Nez :

Le premier nez est flatteur : amande, confiserie, notes de verveine mentholée. Puis il se révèle fin et complexe. Fruité à l'aération : ananas, agrumes.

Bouche :

Les arômes annoncés par le nez sont au rendez-vous. Attaque fraîche, bouche ample, bel équilibre, finale acidulée sur des notes de citron. Net et aérien.

Une pointe carbonique naturelle garantit vivacité et fraîcheur.

Superbe pour l'apéritif, les entrées légères, les sardinades et autres anchoïades ...

PALMARES



Millésime 2015

**Médaille d'Or au Concours des Vins d'Aix en
Provence**

Pour approfondir

Cépages :

Assemblage majoritaire de Vermentino, Sauvignon, Ugni-blanc.