

# Cuvée PIGOUDET Première



## Pour le plaisir des sens

**Robe :**

Pourpre profond, reflets mauves.

**Nez :**

Fin et flatteur : poivron rouge, fruits mûrs, cerise, olive noire. Pointe de cacao et de poivre.

**Bouche :**

Souple aux tanins tendres, poivrés, pointe mentholée. Finale élégante.

*Accompagnera idéalement une viande rouge, des grillades, ou un plat plus complexe.*

## Pour approfondir

**Cépages :**

Assemblage majoritaire de Syrah, Cabernet Sauvignon, et Grenache noir.

**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 parfaite maturité phénolique.

Vinification à 22/24°C, remontage des mouts matin et soir pendant la fermentation alcoolique.

Durée de cuvaison moyenne afin de préserver le fruit, micro-oxygénation, pour parfaire la rondeur des tanins.

## PALMARES



Millésime 2014

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