

Cuvée PIGOUDET Première

A pleasure for your senses

Colour:

Very pale pink, shining.

Perfume:

Expressive, floral, fruity and fresh: white peach, leechy, dominant citrus.

Taste:

Good balance between acidity and fruity aromas: citrus, peach, hints of melon and white fruits.

A hint of natural carbon guarantees its aromatic freshness.

Great as an aperitif!

More information

Geographical area of production:

Provence, south of France.

Grapes:

Majority blend of Grenache, Cinsault, Cabernet-Sauvignon and Syrah.

Alcohol by volume (ABV) : 13 °



Cuvée available in 0.50cl, 75cl, 150cl

PALMARES



Vintage 2018

Médaille d'Or au Concours des Vins d'Aix-en-Pvce
Médaille d'Or au Grand International Wine Award
MUNDUS vini

Vintage 2017

Médaille d'Or au Concours des Vins d'Aix-en-Pvce
Médaille d'Or au Concours des Vins de Pvce

Vintage 2016

Médaille d'Or au Concours des Vins d'Aix-en-Pvce
Médaille de Bronze au Concours des Vins de Pvce



PALMARES



Millésime 2018

Médaille d'Or au Concours des Vins d'Aix-en-Pvce
Médaille d'Or au Grand International Wine Award
MUNDUS vini

Millésime 2017

Médaille d'Or au Concours des Vins d'Aix-en-Pvce
Médaille d'Or au Concours des Vins de Provence

Millésime 2016

Médaille d'Or au Concours des Vins d'Aix-en-Pvce
Médaille de Bronze au Concours des Vins de

Cuvée **PIGOUDET** Première

Pour le plaisir des sens

Robe :

Rose très pâle et brillante.

Nez :

Expressif et frais, floral et fruité: pêche blanche, litchi, abricot, banane, agrumes.

Bouche :

Attaque ample et fraîche. Beaux arômes fruités : dominante agrumes, pêche, banane, pointe de melon. Finale nette sur de beaux zest acidulés.

Une pointe carbonique naturelle garantit vivacité et fraîcheur.

Rosé d'apéritif et de plaisir.

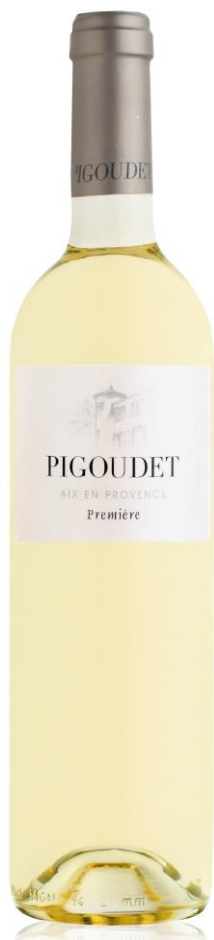
Pour approfondir

Cépages :

Assemblage majoritaire de Grenache, Cinsault, Cabernet-Sauvignon, Syrah.

Titre alcoométrique (TAV) : 13°

Cuvée PIGOUDET Première



PALMARES



Vintage 2017

Médaille d'Argent au Concours des Vins de Provence

Vintage 2015

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

A pleasure for your senses

Colour :
Pale yellow, brilliant.

Perfume :
flattering: almond, confectionery, notes of verbena.
Fine and complex. Pineapple, mango.

Taste :
Fresh attack, long lasting, final notes of lemon and
Granny Smith apples.

*A hint of natural carbon guarantees its aromatic
freshness.*

Very good as an aperitif, goes very well with fish.

More information

Geographical area of production:
Provence, south of France.

Grapes :
Majority blend of Vermentino, Sauvignon and Ugni-
blanc.

Alcohol by volume (ABV) : 13°

Cuvée PIGOUDET Première



A pleasure for your senses

Coulour :
Ruby red

Perfume :
Spicy, coaxing, black cherry, black olive, a little bit off cocoa.

Taste :
Soft tannins, peppered, menthol.
The finale is tanique.

This wine is ideal with red meat, grilled, or a more sophisticated food.

More information

Geographical area of production:
Provence, south of France.

Grapes:
Majority blend of Syrah, Cabernet Sauvignon, and Grenache noir.

Alcoholic strength : 13.5°

PALMARES



Vintage 2014
Médaille d'Argent au Concours des Vins d'Aix
en Provence