



PALMARES



Millésime 2019

Médaille d'Or au Concours Général Agricole

Médaille d'Argent au Concours des Vinalies Nationales

Millésime 2018

Médaille d'Argent au Concours des Vins d'Aix-en-Pvce

Médaille de Bronze au Concours Général Agricole

Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards

Millésime 2017

Médaille d'Or au Concours des Vinalies Internationales

Médaille d'Or au Concours des Vins de Provence

Médaille d'Argent au Concours des Vins d'Aix-en-Pvce

Médaille de Bronze au Concours Général Agricole

Médaille de Bronze au Global Masters Tasting 2018

Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards

Cuvée PIGOUDET La Chapelle



ROSE 2019

Pour le plaisir des sens

Robe :

Superbe rose chair pâle.

Nez :

Premier nez acidulé mandarine, pêche, melon frais.
Deuxième nez plus complexe : floral, pivoine, rose trémière, fleurs blanches.

Bouche :

Bonne attaque ronde et charnue, ample, élancée, superbe équilibre.

Belle persistance aromatique, notes d'agrumes : ananas, pamplemousse. Longueur et final épicée remarquables.

Rosé de gastronomie, de repas.

Pour approfondir

Cépages : 50% Cinsault, 20% Grenache, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah

Titre alcoométrique (TAV) : 13°

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 :

Vendanges de nuit uniquement.

Les jus sont issus de pressurage direct, puis mis en stabulation sur bourbes à 0°C pendant 7 jours pour partie. Ce processus permet de capter les précurseurs d'arômes, qui libèreront à leur tour du gras et des molécules aromatiques pendant la fermentation alcoolique à basse température.

La Cuvée la Chapelle s'impose par son volume et sa structure. Une pointe carbonique garantit sa fraîcheur aromatique.

Cuvée **PIGOUDET** La Chapelle



BLANC 2019



PALMARES



Millésime 2018

Médaille d'Argent au concours des Vins de Pvcé
Médaille d'Argent au Concours Général Agricole

Millésime 2017

Médaille d'Or au Concours Général Agricole
Médaille d'Or au Concours des Vins de Provence
Médaille d'Argent au Concours des Vins d'Aix-en-Provence

Millésime 2016

Médaille d'Or au Concours Général Agricole
Médaille d'Or au Concours des Vins de Provence

Pour le plaisir des sens

Robe :

Très brillante, reflets jaunes pâles.

Nez :

Très fin, complexe, élégant, minéral. Belles fragrances florales, cédrat avec une pointe fumée.

Bouche :

Fraiche, ample et élégante, beaucoup de persistance. Saveur citronnée, équilibre et longueur. Finale sur des notes de zeste d'agrumes.

Accompagnement :

Viandes blanches, volailles, blanquette de veau, poissons gras et choucroute de la mer.

Pour approfondir

Cépages : 50% Rolle, 35% Ugni Blanc, 15% Sauvignon

Titre alcoométrique (TAV) : 14°

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 :

Vendanges de nuit, macération pelliculaire pendant 72h. Les jus sont ensuite mis en stabulation sur bourbes à 0°C pendant 10 jours. Ce processus permet de capter les précurseurs d'arômes, qui libéreront à leur tour du gras et des molécules aromatiques pendant la fermentation alcoolique. Puis fermentation à basse température.

La Cuvée la Chapelle s'impose par son volume et sa structure. Une pointe carbonique garantit sa fraîcheur aromatique.

Cuvée **PIGOUDET** La Chapelle



Pour le plaisir des sens

Robe :

Belle robe pourpre profond.

Nez :

Nez fin de Cabernet bien mûr. Compté, complexe et élégant. Deuxième nez de confiserie, notes empyreumatiques. Menthol, cacao, une pointe de praliné.

Bouche :

L'attaque est veloutée et suave. La bouche est fruitée, épicée et gourmande. Des tanins présents aux arômes chocolatés, une matière soyeuse et mûre enveloppent délicatement cet ensemble.

Accompagnement :

Magret de canard déglacé au vinaigre Balsamique, côte de bœuf aux cèpes, carré d'agneau à l'ail confit, gigot de 7 heures.

La Provence cultive ses Grands Rouges.

Pour approfondir

Cépages : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah.

Titre alcoométrique (TAV) : 14°

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 25°C, remontage des mouts matin et soir pendant la fermentation alcoolique. Cuvaïson longue, avec micro-oxygénation. Après fermentation malo-lactique, entonnage en barriques de plusieurs vins pour une grande complexité.