

# 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 zests 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 déclinée en 0.50cl, 75cl, 150cl*

## 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 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

ROSE 2019

## 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



## 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 2017*

**Médaille d'Argent au Concours des Vins de Provence**

*Millésime 2015*

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

## Pour approfondir

**Cépages :**

Assemblage majoritaire de Vermentino, Sauvignon, Ugni-blanc

**Titre alcoométrique (TAV) : 13°**

# 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.

**Titre alcoométrique (TAV) : 13.5°**

**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**