

Pigoudet Première

Vignoble | Provence AOC | Coteaux d'Aix de Provence Typicité | Sec Fournisseur | Château Pigoudet



TERROIR Sous-sol argilo-calcaire à petits cailloux.

CÉPAGE Grenache, Syrah, Cabernet, Cinsault

VINIFICATION 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.

DÉGUSTATION

VIN CLASSIQUE

Couleur | *Robe très pâle et brillante.*

Nez | *Nez très expressif florale, fruité et frais : pêche blanche, litchi, abricot, fraise, banane, bonbon anglais, acidulé, pointe chlorophylle.*

Bouche | *Attaque ample, fraîche et vive. Jolis arômes fruités : Finale nette sur de beaux amers d'agrumes.*

ACCORDS METS Crustacés, Fruits de mer

SERVICE IDÉALE



CARTE DES VINS

Un vin fruité et frais.

