



CHÂTEAU PIGOUDET

SIGNATURE ROSÉ

VIN DE PROVENCE



2020

Appellation : Coteaux d'Aix en Provence

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Fermentation

En barrique 6 mois

Cépages : Grenache 50% Syrah 33% Cabernet-Sauvignon 17%

Teneur en alcool : 13.5°

ROBE



Le Signature Rosé affiche une très jolie robe saumonée. Légèrement soutenue et brillante elle présente certains reflets bleutés.

BOUCHE



En bouche le Signature donne de jolies notes fruitées et boisées, tout en finesse. Avec une finale mixant la vanille avec l'acidité de l'agrumes.

RÉCOMPENSES



Concours 2022 :

Médaille d'Argent au concours des Vignerons

Indépendants

Médaille d'Argent au Decanter World Wine Awards



NEZ



Son nez, encore un peu dominé par l'élevage sous bois, qui s'atténuera d'ici quelques mois, associe les notes d'agrumes à de belles touches de vanille.

CONSEILS ? DU SOMMELIER

Un surprenant rosé vinifié et élevé sous bois ! Un vin qui accompagnera parfaitement vos belles pièces de viande rouge grillées mais aussi avec des mets plus subtils comme le foie gras ou des coquillages.

Concours 2020 :

Médaille d'Argent au concours des

Vignerons Indépendants

Médaille d'Argent au Vinalies Nationales