



## LE PIGEOLET ROUGE

### VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE ET SUPERFICIE:** un joli vignoble de 15 hectares divisé en 2 parties:

- 3 hectares sur la rive gauche du Rhône à 15 km au nord d'Avignon. Alluvions modernes de type argilo-sableux.
- 12 hectares sur la commune de Caromb, piedmont sud-ouest du Mont Ventoux.

**CÉPAGES:** grenache noir 55 %, syrah 15 %, carignan 15 %, cinsault 8 %, mourvèdre 7 %

**ÂGE DES VIGNES:** 30 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri au chai. Égrappage intégral, vinification en cuves béton de 25 à 30 jours sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

**ÉLEVAGE:** 12 mois en foudres de 60 hectolitres. Mise en bouteilles à 1 an avec légère filtration.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** un vin du quotidien, au caractère tendre, frais et fruité, capable de donner un plaisir immédiat.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 15 °C.

**FORMAT DISPONIBLE:** 75 cl, magnum.

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** équivalent de 80 000 bts de 75 cl.

## LE PIGEOLET RED

### VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

**LOCATION AND AREA:** a handsome 37 - acre holding in two parts:

- 7.5 acres on the east bank of the Rhône, 15km north of Avignon. Modern sandy-clay alluvium.
- 29.5 acres in the municipality of Caromb, on lower southwest-facing slopes of Mont Ventoux.

**GRAPE VARIETIES:** 55% Grenache Noir, 15% Syrah, 15% Carignan, 8% Cinsault, 7% Mourvèdre.

**VINE AGE:** 30 years on average.

**VINIFICATION:** grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sort in the winery. They are all destemmed, then undergo 25-30 days' vinification in temperature-controlled concrete vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

**MATURATION:** 12 months in foudres (60 hl). Bottled after light filtering at 1 year.

**PERSONALITY AND AGEING:** an everyday drinker. Tender, fresh and fruity in character, offering instant pleasure.

**SERVING TEMPERATURE:** 15°C.

**AVAILABLE SIZE:** 75 cl, magnum.

**OUTPUT POTENTIAL:** equivalent of 80,000 75 cl bts.