



PIGEOULET BLANC

VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE ET SUPERFICIE: le Pigeoulet blanc est produit sur une surface d'un hectare seulement dont une moitié située lieu-dit Saint-Georges à Courthézon et une moitié sur la commune de Caromb.

SOL ET SOUS-SOL: sol argilo-calcaire, assez riche, parsemé de quelques galets roulés reposant sur une couche d'argile dense, pour la partie Courthézon, piedmont sud-ouest du Mont Ventoux pour la partie Caromb.

CÉPAGES: roussane, grenache blanc et clairette à parts égales.

VINIFICATION: vendange manuelle, avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en pressoir pneumatique, suivi d'un débourage statique. Fermentation en foudre de 20 hectolitres.

ÉLEVAGE: en foudre de 20 hectolitres. Mise en bouteilles à 8 mois avec légère filtration.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: un vin blanc de tous les instants, fin, élégant, racé qui se marie merveilleusement bien avec la cuisine provençale (tomates, épices, basilic, huile d'olive, légumes et poissons grillés...).

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 12 °C.

FORMAT DISPONIBLE: 75 cl, magnum.

POTENTIEL DE PRODUCTION: équivalent de 8 000 bts de 75 cl.

PIGEOULET WHITE

VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

LOCATION AND AREA: white Pigeoulet is made from a vine plot of just 2.5 acres: half in the Saint-Georges lieu dit in Courthézon, and half in the municipality of Caromb.

SOIL AND SUBSOIL: fairly rich chalky-clay soil, with a scattering of pebbles, on a layer of dense clay, for the Courthézon part: and the foot of Mont Ventoux for the Caromb part.

GRAPE VARIETIES: equal amounts of Roussane, Grenache Blanc and Clairette.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sort in the winery. Pneumatic pressing, then static settling, followed by fermentation in foudres (20 hl).

MATURATION: in 20-hectolitre foudres. Bottled after light filtering at 8 months.

PERSONALITY AND AGEING: a white wine that's always ready to please. Subtle, elegant, classy. A great companion for Provençal cooking (tomatoes, spices, basil, olive oil, grilled vegetables and fish...).

SERVING TEMPERATURE: 12°C.

AVAILABLE SIZE: 75 cl, magnum.

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 8,000 75 cl bts.