



## 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.