



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.