

# “Vino... una Passione”

Powered by [Blogger](#).

VENERDÌ 14 LUGLIO 2017

## Dalla Provence...Chateau Pigoudet, très fantastique!



### -CHATEAU PIGOUDET, UN AMORE AL PRIMO SGUARDO-

B.EVI. lancia sul mercato la seconda cantina provenzale del suo portafoglio, per la prima volta venduta in Italia

Continua il lavoro della distribuzione veronese B.EVI. rivolto alla diffusione dei vini di diverse regioni vitivinicole della Francia: questa settimana ha visto il lancio sul mercato italiano di CHATEAU PIGOUDET, la seconda cantina selezionata da Sergio Bruno per rappresentare il terroir della Provenza.

Se con Chateau Pas du Cerf l'obbiettivo era far conoscere le espressioni della parte provenzale marina (ndr: lo chateau si trova nella baia di Hyères) con Chateau Pigoudet si intende trasmettere il coté terrestre di questa zona d'Oltralpe: essa è localizzata infatti vicino ad Aix-en-Provence, su una collina a 400 metri di altitudine in prossimità del massiccio della Sainte Baume, della montagna Sainte-Victoire e del lago di Sainte-Croix, e qui si distendono i 40 ettari di vigneto di proprietà con esposizione a Sud, su un terreno argilloso-calcareo.

La genesi di Chateau Pigoudet è decisamente affascinante, anche perchè è il risultato di una doppia storia d'amore, tra due persone in primis e poi verso un luogo: nel 1992 infatti l'imprenditore tedesco Bernhard Schmidt e la moglie Elke decisero di coronare il sogno di una vita acquistando questa tenuta, dopo che nei confronti di essa avevano avuto un vero e proprio colpo di fulmine; a seguito della morte del marito fu Elke Schmidt a guidare personalmente la cantina, e continua tutt'oggi coadiuvata dai figli e da un collaudato staff sia in vigna sia nel settore delle vendite.

La gamma di Chateau Pigoudet distribuita da B.EVI. comprende in tutto quattro etichette: si parte da CLASSIC 2016, vino prodotto con 55% Grenache e un saldo di Cinsault e Syrah nel quale risulta subito evidente il corredo organolettico segnato da pesca, pompelmo, mandarino ed ananas che si ritrova al naso e in bocca e che prosegue come griffe anche di LA CHAPELLE 2016, interpretazione nella quale il 40% di Cinsault si unisce in maniera rilevante ad un 25% di Cabernet Sauvignon, con il risultato di un appeal carnoso e materico che si profila esaltando il palato di agrumi e frutta esotica.

Nella bottiglia L'ORATOIRE DIVINE 2016 si trovano in parti quasi uguali Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon e Syrah: stavolta la firma agrumata diventa arancia essiccata e permane insieme a note speziate nel lungo finale.

B.EVI. ha inoltre scelto di presentare sul mercato italiano anche il vino bianco PREMIERE 2016: nasce da un assemblaggio in prevalenza di Vermentino, Sauvignon ed Ugni-Blanc e si distingue per sentori di mandorla accompagnati da una declinazione agrumata che qui prende la forma di cedro e scorza di limone, per un'impressione complessiva di grande freschezza ed intensità.

Attraverso Chateau Pigoudet si compie un viaggio tra i colori della lavanda, le fontane di Aix-en-Provence, i paesaggi ritratti da Cézanne: anche questa è la magia del vino, ed diffonderla rientra nella mission di B.EVI.

**Fonte: Perle&Perlage, Claudia Bondi**

---

Publicato da [Sede Chaîne des Rôtisseurs](#) a 03:13



Nessun commento:

[Posta un commento](#)

[Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)

---