

DOMAINE DE LA
PIGEADE

Au Cœur De la Vallée du Rhône

www.lapigeade.fr



Localisation

En plein cœur de la Provence, **La Pigeade** est situé à la jonction des Appellations **Ventoux et Côtes du Rhône**, sur les Communes de **Beaumes de Venise et Vacqueyras**.

Adossé au Dentelles de Montmirail, cette situation particulière confère un micro-climat propice à la vigne.



LE DOMAINE

Le vignoble fût créé en 1961 par la famille VAUTE, depuis 1996, Marina & Thierry Vaute en sont désormais les propriétaires. Ce vignoble de 40ha est principalement planté en Muscat, il est aujourd'hui le plus important producteur de l'AOP Muscat de Beaumes de Venise. Le chai totalement Dédié à l'élaboration de vin doux naturel, garantit constance et qualité, millésime après millésime



DOMAINE DE LA
PIGEADE

Philosophie



Depuis longtemps engagé dans l'agriculture raisonnée, Le Domaine est certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale). Cette certification garantie la traçabilité, mais surtout, met en exergue la préservation de la bio-diversité.

« Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants.. »

Saint Exupéry

Tradition et Modernité



La Pigeade adhère aux **Vignerons Indépendants de France** et répond à sa charte, qui garantit la maîtrise complète du processus de la Vigne à la bouteille.



LES VINS



DOMAINE DE LA
PIGEADE



Muscat de Beaumes de Venise



CÉPAGES : Muscat Petits Grains

TYPE SOL : argilo-siliceux-calcaire

RENDEMENT : 30 hl/ha

RÉCOLTE : vendange manuelle en caisse de 30 kg, triée manuellement sur tablede tri et éraflée

VINIFICATION : Macération pelliculaire à froid, 10°, Pressurage et debourbage durant 15 jours à 0°. Fermentation à basse température.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15°

VIEILLISSEMENT : Pas de limite

Un vin Or clair, brillant avec des reflets dorés.

La palette aromatique complexe associe la poire à l'eau de rose aux fruits exotique

Vin de Pays de Vaucluse
Petits grains de folie



CÉPAGES : Muscat Petits Grains

TYPE SOL : Sablonneux

RENDEMENT : 30 hl/ha

RÉCOLTE : vendange manuelle en caisse de 30 kg, triée manuellement sur tablede tri et éraflée

VINIFICATION : Macération pelliculaire à froid, 10°, Pressurage et debourbage durant 15 jours à 0°. Fermentation à basse température.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5°

VIEILLISSEMENT 3 à 5 ans

Très pâle, nez très aromatique de fleurs blanches, de géraniums et de fruits exotiques

ventoux

Les Sables



CÉPAGES : 40 % Grenache, 40% Carignan, 20% Syrah.

TYPE SOL : argilo-siliceux-calcaire

RENDEMENT : 40 hl/ha

RÉCOLTE : vendange manuelle en caisse de 30 kg, triée manuellement sur tablede tri et éraflée

CUVAISON : 21 jours

VINIFICATION : Macération pre-fermentaire à froid,

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13°

VIEILLISSEMENT : 3 à 6 ans

Rouge profond et lumineux. Bouche fruité avec une pointe d'épice. Tanins souples et généreux avec une bonne persistance en bouche

BEAUMES DE VENISE HURLEVENT



CÉPAGES : 70% grenache 30% syrah

TYPE SOL : Argilo-calcaire

RENDEMENT : 35 hl/ha

RÉCOLTE : Vendange manuelle en caisse de 30kg triée manuellement sur table de tri et éraflé.

CUVAISON : 24 jours. Pigeage ou/et délestage. Régulation thermique

VINIFICATION : Traditionnelle, thermo régulée, Pigeage et délestage.

INFORMATIONS DIVERSES : Élevage de 12 mois en cuves

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14°

VIEILLISSEMENT : 5 à 6 ans

rouge soutenu bouquet intense de fruits rouges et noirs, de garrigue et d'épices.

En bouche l'attaque est ronde extrêmement fruitée et épicée. La finale est chaleureuse et dotée d'une belle fraîcheur avec des tanins soyeux.

BEAUMES DE VENISE

Tradition



CÉPAGES : 60% grenache 40% syrah

TYPE SOL : Argilo-calcaire

RENDEMENT : 35 hl/ha

RÉCOLTE : Vendange manuelle en caisse de 30kg triée manuellement sur table de tri et éraflé.

CUVAISON : 24 jours. Pigeage ou/et délestage. Régulation thermique

VINIFICATION : Traditionnelle, thermo régulée, Pigeage et délestage.

INFORMATIONS DIVERSES : Élevage de 9 mois en cuves

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14°

VIEILLISSEMENT : 5 à 6 ans

rouge soutenu bouquet intense de fruits rouges et noirs, de garrigue et d'épices.

En bouche l'attaque est ronde extrêmement fruitée et épicée. La finale est chaleureuse et dotée d'une belle fraîcheur avec des tanins soyeux.

Côtes du Rhône Village Séguret Chantepierre



CÉPAGES : 65% grenache 25% syrah. 10% Mouvèdre.

TYPE SOL : Argilo-calcaire

RENDEMENT : 42 hl/ha

RÉCOLTE : Vendange manuelle en caisse de 30kg triée manuellement sur table de tri et éraflé.

CUVAISON : 24 jours. thermique

VINIFICATION : Traditionnelle, thermo régulée, Pigeage et délestage.

INFORMATIONS DIVERSES : Élevage de 12 mois en cuves

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14°

VIEILLISSEMENT : 5 à 9 ans

Rouge soutenu, bouquet intense de fruits rouges et noirs, accompagnés de notes d'épices et de garrigues.

En bouche l'attaque est ronde avec une belle structure où se mêlent les arômes de fruits et d'épices. La finale est chaleureuse et dotée d'une belle fraîcheur avec des tanins soyeux

VACQUEYRAS



CÉPAGES : 60% Grenache 25% Syrah. 15% Mourvedre

TYPE SOL : Argilo-calcaire

RENDEMENT : 35 hl/ha

RÉCOLTE : Vendange manuelle en caisse de 30kg triée manuellement sur table de tri et éraflé.

CUVAISON : 24 jours

VINIFICATION : Traditionnelle, thermo régulée, Pigeage et délestage.

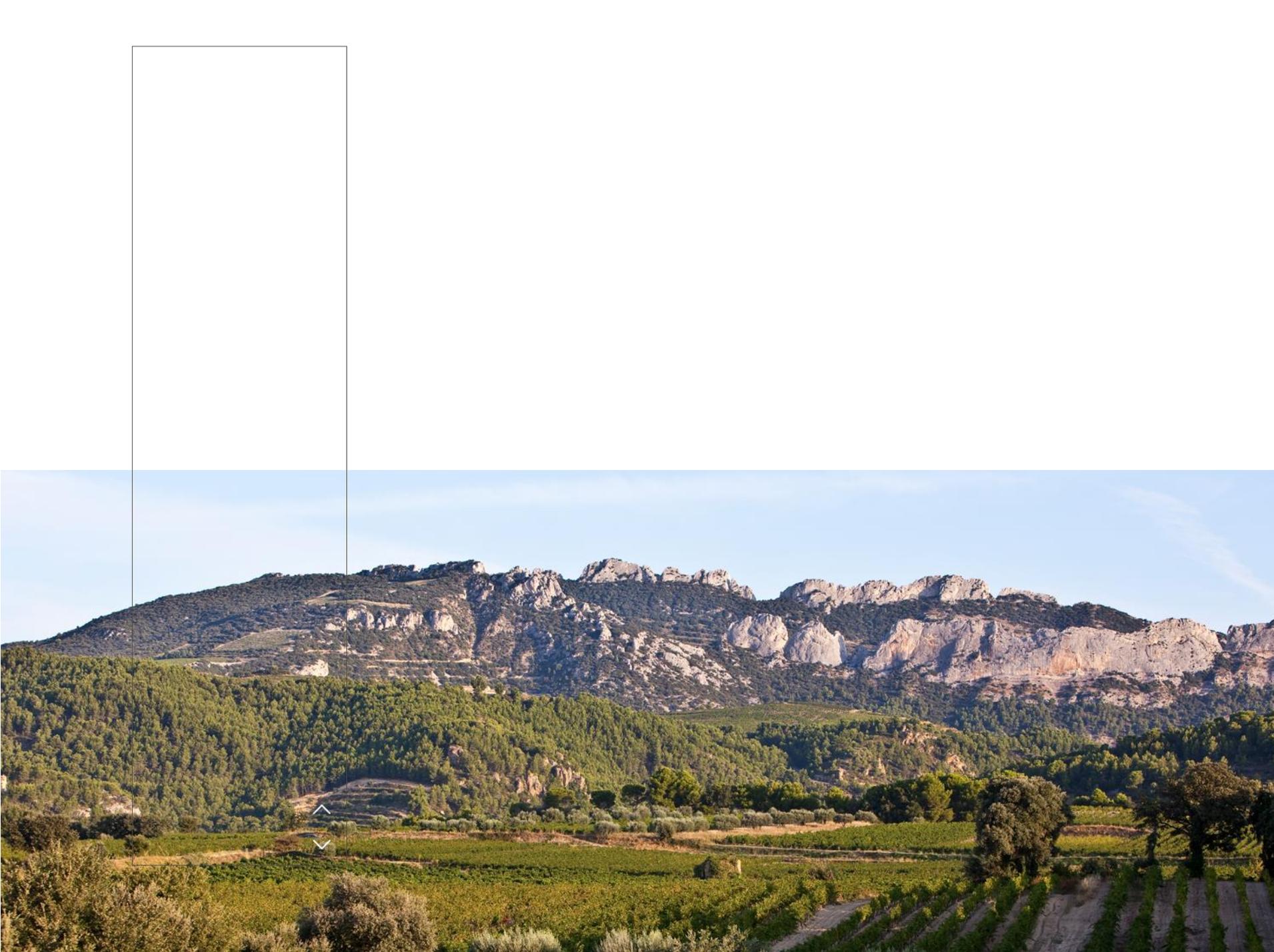
INFORMATIONS DIVERSES : Élevage de 18 mois en cuves

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14°

VIEILLISSEMENT : 7 à 12 ans

rouge soutenu bouquet intense de fruits cuits,
De tabac blond accompagné d'épices douce (cannelle) et de quelques notes de fourrures.

En bouche l'attaque est ronde avec une belle sensation de gras évolant sur des arômes de fruits noirs, de café et d'épices.
La finale est chaleureuse et dotée d'une belle fraîcheur avec des tanins soyeux.



DOMAINE DE LA
PIGEADE





DOMAINE DE LA
PIGEADE

Marina & Thierry Vaute

Route de Caromb 84190 Beaumes de Venise
Tel. +33(4) 90 62 90 00 - contact@lapigeade.fr
www.lapigeade.fr