

PIGOUCHE Grégory
PIGOUCHE Stéphanie

Domaine de Vespeille
66600 Salses le Château

06.18.34.09.89

06.15.24.47.85

gregorypigouche@gmail.com

pigouchestef@gmail.com

CHATEAU VESPEILLE LES PINS



FICHE *Technique*

Situé en plaine, dans un terroir particulièrement aride des Pyrénées Orientales, Château de Vespeille les pins est constitué de

11 hectares de vignes.

Cuvée: L'œuvre d'art

Appellation: IGP côtes catalanes

Millésime: 2022

Terroir: Parcelles situées sur le domaine, sur des sols argilo-calcaire sur la commune de Salses le Château. Exposition plein Est ou Sud.

Cépages: 100% muscat petit grain

Vinification: Nous récoltons manuellement le matin lorsque les raisins présentent un potentiel alcoolique de 13° et pour préserver la fraîcheur des baies.

la vendange est égrappée et envoyée dans le pressoir horizontal à vis où on effectue un pressurage doux pour extraire un jus très clair et éviter d'avoir trop de tanins.

Une fois les jus de presses extraits, on poursuit la vinification en cuve pour développer les arômes et commencer la fermentation à une température d'environ 13°C qui sera stoppée par filtration quand le taux de sucres résiduels atteint 35g par litre.

Rendements: Autour de 8 hl/ha.

Elevage: Sur lies fines, en cuve à chapeau flottant en fibre, à l'abri de l'oxydation.

A déguster bien frais en apéritif, pour accompagner un foie gras en période de fête... ou pas, avec un roquefort ou en dessert avec un fondant au chocolat.

