

PIGMENTUM

PIGMENTUM MALBEC

Pigmentum est un mot latin qui signifie “chose qui colore” et qui est à l'origine du nom français “pigment”, l'essence de la couleur.

Rouge safran, rouge améthyste, rosé nacarat, blanc olive, blanc cuivré : la palette Pigmentum se décline en cinq vins fruités, gourmands et accessibles en vente directe producteur. Toute l'expression du Sud-Ouest.

Pays : France

Région viticole : Occitanie

Dénomination géographique : AOC

Cépages : Malbec

Couleur : Rouge

Format : 75 cl



Occitanie



TERROIR

Cette cuvée est issue de parcelles sélectionnées sur les coteaux de Cahors, pour offrir le meilleur de l'expression d'un cépage, le Malbec, sur son terroir.

VINIFICATION

Fermentation traditionnelle par remontages classiques avec macération préfermentaire à froid, cuvaison courte de 15 jours de manière à extraire essentiellement le fruit.

DÉGUSTATION

Avec une volonté farouche de faire plaisir, il vous séduira par sa robe rouge et ses puissants arômes de fruits rouges et noirs: framboise, cassis, mûre. En bouche, les tanins sont beurrés et enrobés par le fruit. Un vin friand, rond et gourmand à servir dès l'apéritif.