

PIGMENTUM

PIGMENTUM GROS MANSENG

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 : IGP Côtes de Gascogne

Cépages : Gros Manseng

Couleur : Blanc

Format : 75 cl

Occitanie



TERROIR

Les vignes, de 12 à 25 ans, s'enracinent sur un sol composé de boubènes et d'argiles des Côtes de Gascogne.

VINIFICATION

Palissage et épannage manuel, rognages et effeuillages mécaniques. Récolte à fin octobre, éraflage et pressurage direct à basse pression. Elevé sur lies fines en cuves pendant quelques mois, ce qui lui confère du gras et une complexité aromatique.

DÉGUSTATION

Ce vin se distingue par une robe jaune intense aux reflets dorés. Le nez charmeur, d'agrumes et fruits tropicaux, se prolonge en bouche par une belle onctuosité. Un bel équilibre entre la fraîcheur de l'attaque et la sucrosité de l'ensemble.