PIGMENTUM

PIGMENTUM

UGNI BLANC COLOMBAR

PIGMENTUM UGNI BLANC COLOMBARD

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: Ugni blanc & Colombard Blanc

Couleur : Blanc Format : 75 cl

Occitanie



Les vignes, âgées de 40 ans pour l'Ugni Blanc et de 25 ans pour le Colombard, s'enracinent sur des sols ayant la particularité d'être argilo-calcaires.

VINIFICATION

Macération pelliculaire sur le Colombard. Débourbage statique par le froid en cuves isothermes, stabulation sur bourbes fines à 3°C pendant deux semaines, fermentation par cépage en cuves inox thermo régulées. La fermentation dure 10 à 20 jours. Elevage sur lies fines allant de 2 à 6 mois avec remises en suspension régulières.

DÉGUSTATION

Misez sur ce blanc gascon! Au-delà d'une robe claire et limpide, vous découvrirez des notes de fruits exotiques, de pamplemousse et de fleurs de tilleul. Les 2 cépages, fruits d'une alliance pertinente, permettent le service, dès l'apéritif d'un vin aussi gourmand que friand dont les saveurs explosent en bouche!

