

pigmentum

L'OEUVRE DU VIGNERON



pigmentum

Pigmentum est l'oeuvre d'un vigneron passionné, puisant son inspiration dans la beauté et la richesse de la nature. Véritable esthète, depuis plus de 20 ans, il exprime sa force créative en donnant à la couleur l'art d'illustrer la richesse des cépages d'Occitanie.



La palette chromatique et gustative

Malbec de Cahors

Gros Manseng

Malbec - Merlot

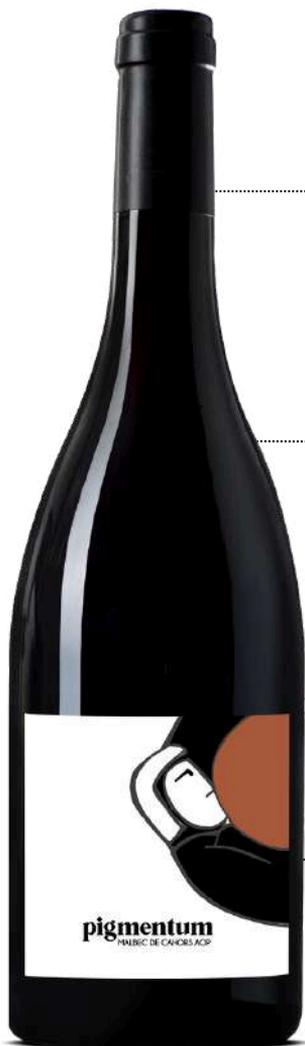
Ugni Blanc Colombard

Sauvignon Blanc

Malbec Rosé

pigmentum

Une viticulture durable et raisonnée



Une bouteille fermée par un bouchon Diam en liège technologique 100% recyclable garantissant la préservation totale des arômes et saveurs originels.

Une bouteille bourguignonne pour renforcer la stature et l'idée d'attachement à la terre.

Le vigneron, représenté sur toutes les cuvées, berce la planète et chaque baie avec attention.

Une gamme entièrement conçue selon des pratiques de viticulture durable et raisonnée (certification HVE 3)





pigmentum

MALBEC DE CAHORS

pigmentum

MALBEC DE CAHORS, 2022

Fiche technique

LE MALBEC DE CAHORS

Avant d'être exporté vers l'Argentine à la fin des années 1860 le Malbec était cultivé à Cahors, depuis plus de mille ans déjà. Jusqu'à la fin du XIXe siècle, il était le cépage le plus répandu dans la région bordelaise avant d'être remplacé par d'autres variétés après la crise du phylloxera à la fin du XIXème siècle.

PAYS France

CÉPAGE Malbec

RÉGION VITICOLE Occitanie

COULEUR Rouge

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE AOP Cahors

TERROIR

Ce vin est issu des différents vignobles qui forment les terrasses calcaires de la vallée du Lot.

VINIFICATION

Une fermentation traditionnelle par remontages classiques avec macération pré-fermentaire à froid et une cuvaison courte de 15 jours sont nécessaires pour maintenir l'essentiel du fruit.

DÉGUSTATION

Il séduit par sa robe rouge profonde et ses arômes puissants de fruits rouges et noirs : framboise, cassis, mûre. En bouche, les tanins sont beurrés et enrobés par le fruit. Un vin gourmand, rond et généreux à boire seul ou à accompagner de plats copieux.



DECANTER WORLD WINE AWARDS

BRONZE

pigmentum

MERLOT MALBEC

pigmentum

MERLOT MALBEC, 2019

Fiche technique

PAYS France

RÉGION VITICOLE Occitanie

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE AOP Buzet

CÉPAGE Malbec et Merlot

COULEUR Rouge

TERROIR

Une situation de coteaux, mais aussi de très vieilles vignes de plus de dix ans d'âge.

VINIFICATION

Pigmentum Malbec-Merlot est un assemblage original de Merlot et de Malbec : une heureuse harmonie qui s'illustre notamment par une robe à la couleur noir intense.

DÉGUSTATION

En bouche, l'intensité des petits fruits noirs croquants étonne. Ses arômes épicés et poivrés flattent le palais conférant au vin un caractère bien gourmand. Un vin tout en fruit qui a hérité de la rondeur et de la finesse du Merlot tout en restant fidèle aux caractéristiques du Malbec : puissance, couleur et arômes soutenus.





pigmentum

MALBEC ROSÉ

pigmentum

MALBEC ROSÉ, 2024

Fiche technique

PAYS France

CÉPAGE Malbec

RÉGION VITICOLE Occitanie

COULEUR Rosé

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE IGP Côtes du Lot

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

Chose plutôt rare pour un rosé, celui-ci est fait entièrement de Malbec . Si la pellicule du raisin est très riche en matière colorante, le premier jus reste lui, suffisamment clair pour offrir une alternative aux vins rouges traditionnellement reconnus. La vinification à basse température et la mise en bouteille précoce garantissent à ce Pigmentum fraîcheur et générosité.

DÉGUSTATION

Un vrai plaisir qui présente une robe rose clair limpide et brillante, soutenue par des notes vives. Son nez est très intense et exhale des senteurs de petits fruits rouges. En bouche, l'attaque est franche avec une finale très persistante, très fruitée, sur la cerise et la framboise. Un vin à la fraîcheur naturelle que l'on déguste toute l'année.





pigmentum

SAUVIGNON BLANC

pigmentum

SAUVIGNON BLANC, 2024

Fiche technique

PAYS France

CÉPAGE Sauvignon blanc

RÉGION VITICOLE Occitanie

COULEUR Blanc

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE AOP Buzet

TERROIR

Cette cuvée provient de parcelles sélectionnées du Château Tournelles, une partie avec des sols graveleux et l'autre avec des sols argilo-calcaires, afin de produire un vin léger et frais avec une bonne structure. La maîtrise des rendements est pratiquée afin d'extraire le maximum d'arômes et un effeuillage est effectué manuellement afin de ne pas abîmer les grappes.

VINIFICATION

Le vin est élaboré avec des raisins parfaitement mûrs dans des cuves en acier inoxydable avec un contrôle de température frais afin de préserver la finesse du Sauvignon blanc. Un élevage sur lies augmente les arômes et apporte de la douceur.

DÉGUSTATION

Sa robe cristalline légèrement teintée de vert et de bleu est très séduisante. Il révèle un nez très intense d'ananas, de pamplemousse et de fleurs blanches se terminant sur des notes de fruits secs. En bouche, l'équilibre entre la vivacité et la minéralité est parfait. Elle se termine sur une fraîcheur longue, croquante et tonique.





pigmentum

UGNI BLANC COLOMBARD

pigmentum

UGNI BLANC COLOMBARD, 2024

Fiche technique

PAYS France

CÉPAGE Ugni Blanc Colombard

RÉGION VITICOLE Occitanie

COULEUR Blanc

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE IGP Côtes de Gascogne

TERROIR

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. Débourage statique par le froid en cuve isotherme, stabulation sur bourbes fines à 3°C pendant deux semaines, fermentation par cépage en cuve inox thermo régulée. 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 deux 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.





pigmentum

GROS MANSENG

pigmentum

GROS MANSENG, 2023/2024

Fiche technique

PAYS France

CÉPAGE Gros Manseng

RÉGION VITICOLE Occitanie

COULEUR Blanc

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE IGP Côtes de Gascogne

TERROIR

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

VINIFICATION

Palissage et épannage manuels, rognages et effeuillages mécaniques. Récolte à fin octobre, éraflage et pressurage direct à basse pression. Elevé sur lies fines en cuve 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 sucrésité de l'ensemble.



Famille G. Vigouroux

CONTACT COMMERCIAL

contact@g-vigouroux.fr