



# GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

Château  
Pech de Jammes



# Pech de Jammes Chardonnay

IGP Côtes du Lot

- Cépage :** Chardonnay (100%)
- Terroir :** Les vignes s'enracinent sur un coteau argilo-calcaire du Kimméridgien du Causse, exposé plein Sud. Les sols sont très caillouteux en forte pente. C'est un des plus hauts vignobles de l'Appellation (300m).
- Vinification :** Travaux manuels. Fermentation et élevage en barrique de 400L (50%) et en cuve (50%). Elevage de 8 mois en futs et cuve avant la mise en bouteille
- Dégustation :** La robe est translucide agrémentée de beaux reflets or étincelants. Le nez est d'une fraîcheur envoûtante et très complexe avec des notes d'agrumes, de fruits blancs et de pomme. Il se finit sur une note vanillée élégante. En bouche, il est rafraîchissant et s'équilibre avec une rondeur séduisante. Des notes d'agrumes et de pêche s'accordent avec un boisé tout en élégance.
- Accords mets et vins :** Parfait sur des fromages bien faits, il se révèle le compagnon idéal d'un saumon en croûte de sel, d'un loup de mer simplement grillé ou encore de toasts de jambon cru et tomates séchées ou une tortilla de pommes de terre truffée.
- Temps de garde :** Se boit dans sa jeunesse
- Température de service :** 12°C
- La gamme :** Petit Jammes, Petit Jammes rosé, Château Pech de Jammes, Pure Malbec by Pech de Jammes.
- Packaging :** Carton de 6 Bouteilles                      Carton de 12 Bouteilles

