



# GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

Château  
Pech de Jammes



## PETIT JAMMES ROSE

Rosé 100% Malbec

- Cépage :** Malbec (100%)
- Terroir :** Les vignes s'enracinent sur un coteau argilo-calcaire du Causse de Cahors en forme d'amphithéâtre exposé Sud-Ouest. Les sols sont très caillouteux en forte pente. C'est un des plus hauts vignobles de l'Appellation.
- 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 de la région traditionnellement reconnus. La vinification à basse température et la mise en bouteilles précoce garantissent à ce Petit Jammes rosé fraîcheur et générosité.
- Dégustation :** Sa robe est d'un rose pâle, vif et brillant. Son nez est très aromatique avec des parfums intenses de fruits rouges. Son attaque est à la fois vive et enrobée d'une certaine douceur soutenue par des arômes de fraise et de framboise sur sa très persistante finale.
- Accords mets et vins :** Savourez-le très frais dès le printemps et durant tout l'été : il va accompagner parfaitement les barbecues ou les salades estivales.
- Temps de garde :** Il se déguste dans sa jeunesse
- Température de service :** 12°C
- La gamme :** Petit Jammes, Château Pech de Jammes, Pure Malbec by Pech de Jammes.
- Packaging :** Carton de 6 Bouteilles                      Carton de 12 Bouteilles

