



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

Château
Pech de Jammes



PETIT JAMMES

MALBEC de CAHORS
Appellation Cahors Contrôlée

- 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 :** La vinification est longue, traditionnelle et le contrôle des températures est rigoureux afin de préserver le fruit. L'élevage se prolonge de 8 à 10 mois en cuves inox.
- Dégustation :** Fruits noirs croquants, subtil équilibre entre la rondeur et le fruit, Petit Jammes dévoile une finesse naturelle, avec ses arômes de mûres, cassis et violettes. La bouche est longue, parfaitement équilibrée.
- Accords mets et vins :** Jammes aime les mariages. Passion, raison, folie. Le mariage du quotidien et de l'excentricité. On cuisine pour lui une pièce de bœuf au cumin, un tajine de légumes, des feuilletés croustillants au chèvre, un curry... ou on picore avec lui des cochonnailles - planche de saucisson, rillettes de canard, terrine de campagne et jambon espagnol !
- Temps de garde :** 4 à 5 ans
- Température de service :** 16-18°C
- Palmarès :** 2012 : 84/100 Wine Spectator
2010 : 84/100 Wine Spectator, 1 étoile Guide Hachette 2014 et Médaille d'argent Concours Féminalise
- La gamme :** Petit Jammes, Château Pech de Jammes, Pure Malbec by Pech de Jammes.
- Packaging :** Carton de 6 Bouteilles Carton de 12 Bouteilles

