



# GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

Château  
Pech de Jammes



## PURE MALBEC

MALBEC de CAHORS  
Appellation Cahors Contrôlée

- Cépage :** Malbec (100%)
- Terroir :** Les vignes s'enracinent sur un coteau argilo-calcaire du Causse de Cahors exposé plein Sud. Les sols sont très caillouteux en forte pente. C'est un des plus hauts vignobles de l'Appellation.
- Vinification :** Cuvée Prestige du Château Pech de Jammes, ce Pure Malbec, qui est issu d'un travail très drastique à la vigne, révèle le potentiel de cette magnifique propriété.
- Dégustation :** Il présente une robe sombre et brillante. Le nez, complexe, préserve un fruit intense avec des notes de cacao, réglisse, mûre et violette. Les vendanges très tardives se sont traduites par une très belle maturité phénolique, de la minéralité, une finesse de grain exceptionnelle, beaucoup de fruit sur des notes boisées équilibrées, le tout dans une grande élégance et avec un très bel équilibre.
- Accords mets et vins :** Cuvée prestige du domaine, nous vous conseillons de la carafier une heure avant sa dégustation et de l'accompagner d'une belle côte de veau élevé sous la mère, ou de magrets de canard grillés. Somptueuse aussi sur des fromages corsés.
- Temps de garde :** 12 à 20 ans
- Température de service :** 17-18°C
- Palmarès :** 2009 : 92/100 Wine Enthusiast et 90/100 Wine Spectator
- La gamme :** Petit Jammes, Château Pech de Jammes, Pure Malbec by Pech de Jammes.
- Packaging :** Caisse bois 6 Bouteilles

