



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

PIGMENTUM

MALBEC de CAHORS
Appellation Cahors Contrôlée

- Cépage :** Malbec (100%)
- Terroirs :** Cette cuvee est issue de parcelles rigoureusement sélectionnées sur les coteaux de Cahors, afin d'offrir le meilleur du cépage Malbec.
- Vinification :** Fermentation traditionnelle par remontages classiques avec macération préfermentaire à froid, cuvaison courte de 15 jours de manière à extraire essentiellement le fruit.
- Dégustation :** Avec une volonté farouche de faire plaisir, il vous séduira par sa robe rouge et ses puissants arômes de fruits rouges et noirs : framboise, cassis, mûre. En bouche, les tanins sont beurrés et enrobés par le fruit. Un vin friand, rond et gourmand à servir dès l'apéritif !
- Accords mets et vins :** Garantie d'un plaisir quotidien, Pigmentum Malbec accompagne avec aisance : rôti de porc, Parmentier de canard, cannelloni au jambon cru, poulet au curry, chili con carne, feuilletés au fromage de chèvre...
- Temps de garde :** 3 à 5 ans
- Température de service :** 15-16°C
- Palmarès :**
2012 : 87/100 Wine Spectator
2011 : 85/100 Wine Enthusiast
2010 : 90/100 Wine Spectator et #45 Top 100 Wine Spectator
- Gamme :** Pigmentum Malbec Rouge Cahors AOC, Pigmentum Ugni Blanc Colombard IGP Côtes de Gascogne, Pigmentum Malbec Rosé IGP Côtes du Lot, Pigmentum Gros Manseng IGP Côtes de Gascogne, Pigmentum Merlot Malbec Rouge Buzet AOC.
- Packaging :** Carton de 6 Bouteilles Carton de 12 Bouteilles

