



GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

PIGMENTUM

MERLOT MALBEC

Appellation Buzet Contrôlée

- Cépages :** Merlot (80%), Malbec (20%)
- Terroir :** Le vignoble de Buzet est situé sur les coteaux qui surplombent la vallée de la Garonne dans un climat continental avec des influences océaniques. L'alternance de sols graveleux et argilo-calcaires permet d'obtenir des vins à la fois variés et typés.
- Vinification :** Fermentation traditionnelle par remontages avec macération préfermentaire à froid, cuvaison courte de 15 jours de manière à extraire essentiellement le fruit.
- Dégustation :** L'assemblage original de Merlot et Malbec donne à cette cuvée une couleur intense et un caractère singulier. Un vin tout en fruit qui a su prendre la rondeur, la finesse et le caractère gourmand du Merlot. Le Malbec lui confère sa puissance, sa couleur noire richement pigmentée et ses arômes épicés. En bouche, l'intensité des petits fruits noirs croquants vous séduira.
- Accords mets et vins :** À tester pour un barbecue chic ! C'est un vin gourmand, voluptueux et généreux qui fera honneur aux salades de gésiers, aux viandes grillées, et qui s'accorde très bien avec la gastronomie du Sud-Ouest : lapin aux pruneaux, magrets confits.
- Temps de garde :** 3 à 6 ans
- Température de service :** Il est à boire à 18° et lorsqu'on le peut, il est intéressant d'ouvrir la bouteille 1 ou 2 heures avant de la consommer.
- Palmarès :**
2012 : Guide Hachette
2011 : Commended Decanter World Wine Award
- 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

