

PIGMENTUM CAHORS MALBEC AOC 2017

Georges Vigouroux | cód 1534170

Potente, suculento e achocolatado na opinião da Wine Spectator que concedeu 90 pontos para a safra 2010, o Pigmentum é uma ótima surpresa para quem ainda não provou os clássicos Malbec franceses, mais austeros que os similares argentinos. Georges Vigouroux é um grande pioneiro da modernização dos vinhos de Cahors. Um vinho perfeito para acompanhar comida, com um estilo bastante distinto dos tintos argentinos.



Produtor	Georges Vigouroux
País	França
Região	Cahors / Sud-Ouest - Dominando o vale do Lot, o vinhedo do Château de Mercues (30 ha) está localizado no coração do terroir de Cahors, num planalto argilo-calcário.
Tipo	Tinto
Uva	Malbec
Volume	750ml
Safra	2017
Teor alcoólico	13
Temperatura de serviço	16 a 18°C
Vinificação	Vinificação tradicional em tanque de aço inoxidável com controle de temperatura.
Maturação	Permanece 12 meses em barricas de carvalho francês
Corpo	médio
Sugestão de Guarda	até 5 anos
Combinações enogastrômicas	Massas, queijos de médio envelhecimento, pizza como a de margherita, carnes grelhadas e tábua de frios.