

PIGMENTUM GROS MANSENG 2016

Georges Vigouroux | cód 2166160

Mais uma excitante criação da família Vigouroux, o Pigmentum Gros Manseng é feito com uvas perfeitamente maduras cultivadas em solos argila arenosos na região de Gascony. É maturado sobre as borras em barris de carvalho durante alguns meses, o que lhe confere complexidade e equilíbrio. Rico, sedutor e com excelente concentração, combina notas de abacaxi maduro e cítricas, que complementam a harmonia entre açúcar e acidez, tornando-o um vinho expressivo e alegre.

| | |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Produtor | Georges Vigouroux |
| País | França |
| Região | Cahors / Sud-Ouest - Vinhedos localizados em Gascony, única região onde floresce essa uva |
| Tipo | Branco |
| Uva | Gros Manseng Sweet |
| Volume | 750ml |
| Safra | 2016 |
| Teor alcoólico | 11.5 |
| Temperatura de serviço | 9 a 11°C |
| Vinificação | Vinificação tradicional |
| Maturação | Amadurecido em barris de carvalho durante alguns meses |
| Corpo | leve |
| Sugestão de Guarda | Pronto para consumo |
| Combinações enogastrômicas | Aperitivos, foie gras, peixes, carnes brancas, queijos e tortas de fruta |

