



# GEORGES VIGOUROUX

CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE

Château  
Pech de Jammes



## Château Pech de Jammes

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 (300m).
- Vinification :** Les vinifications sont menées avec beaucoup de rigueur. La fermentation à basse température et la cuvaison longue assurent à ce vin une couleur profonde et une bouche ample et suave.
- Dégustation :** Couleur noire profonde aux reflets pourpres. Son nez est intense, on y perçoit des notes de réglisse, d'épices et de cassis dans un ensemble cohérent et délicat. La bouche est d'une très grande finesse. L'attaque est franche, elle est marquée par des saveurs de compotée de fruits noirs, de poivre et d'humus... Les tanins sont mûrs, davantage construits sur la longueur et l'équilibre que sur l'épaisseur.
- Accords mets et vins :** Ce vin fera des merveilles sur vos tables estivales en accompagnant des brochettes de bœuf au saté, des côtelettes d'agneau grillées, un foie de canard mi-cuit ou un assortiment de fromages.
- Temps de garde :** 8 à 12 ans
- Température de service :** 17-18°C
- Palmarès :**  
2014 : 92/100 Editor's Choice sur Wine Enthusiast  
2012 : 92/100 sur Wine Enthusiast  
2009 : 91/100 Wine Enthusiast et 1 étoile Guide Hachette
- La gamme :** Petit Jammes, Château Pech de Jammes, Pure Malbec by Pech de Jammes.
- Packaging :** Carton de 6 Bouteilles      Carton de 12 Bouteilles

