



LES TERRES ROUGES CAHORS 2012



Les Terres Rouges de la gamme «les Cuvées Terroirs» est un Cahors structuré et mature. Ces cuvées représentent trois des plus grands terroirs de l'appellation Cahors. L'approche consiste à exprimer les spécificités du Malbec sur ces différents terroirs pour créer un vin unique.

Les Terres Rouges from the «Cuvées Terroirs» range is a mature and well balanced Cahors. These «cuvées» represent three of the greatest terroirs of the Cahors appellation. RIGAL aims to express the particular characteristics of the Malbec grown in these different terroirs, in a unique wine.



Appellation : AOC Cahors

Situation géographique: Plateau du Causse

Superficie: 1,10 Hectares

Terroir : Dominant la vallée du Lot, le plateau argileux du Causse tapissé d'une étendue rougeâtre abrite un terroir d'une typicité exceptionnelle.

Sols et sous-sols: Bassins d'argiles sidérolithiques.

Densité de plantation : 5500 pieds/ha

Age moyen du vignoble: 20 ans

Cépages : 100% Malbec

Vendanges : Manuelles

Rendements : 40 Hl/Ha

Travail technique & vinification : Macération préfermentaire à froid (jusqu'à 7°C), Vinification traditionnelle, 40 jours de cuvaison, Fermentation malolactique en barriques.

Elevage: Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.

Conseil de service : Servir entre 18 et 20°C

Accords Mets-Vins: Nous le recommandons avec des plats cuisinés traditionnels du Quercy parfumés avec de la truffe, des volailles rôties, des viandes rouges grillées et des fromages de caractère.

Potentiel de garde : 15-20 ans

Le millésime 2012:

Avec deux ou trois matinées gélives, une floraison un peu capricieuse et une fin août caniculaire, le millésime 2012 est quantitativement moins généreux que le précédent mais les vins issus de ces vendanges clémentes ont permis des couleurs franches et soutenues ainsi que le développement de saveurs subtiles, variées et intenses.

Style de Vin:

Grand nez de type violette. Belle expression aromatique avec des arômes de truffe liés au terroir sidérolithique. Belle longueur en bouche avec un boisé élégant et des notes épicées.

Appellation : AOC Cahors

Location: Plateau of the Causse

Area under vine: 1,10 Hectares

Terroir : Above the Lot Valley, the clay plateau of the Causse covered by a reddish expanse shelters exceptional and typical terroirs.

Soil and sub-soil: Ferruginous clay basins.

Vine density: 5500 vines per hectare

Average age of vines: 20 years

Grape varieties: 100% Malbec

Harvest: By hand

Yields: 40 Hl/Ha

Technical work & wine-making: Pre-fermentation cold-soak (to 7°C). Traditional vinification, 40 days on skins, malolactic fermentation takes place in barrel.

Ageing: Aged in French oak barrels for 12 months.

Serving suggestions: Serve between 18 and 20°C

Food pairing: The wine is perfect to be served with traditional dishes from the Quercy region, flavored with black truffles, roasted poultry, grilled red meat and strong cheeses.

Ageing Potential: 15-20 years

Vintage 2012:

With two or three frosty mornings, slightly erratic flowering and heatwave temperatures at the end of August, the 2012 vintage was less generous, in quantity terms, than the previous one, but the wines from this mild harvest display deep, bold colour and have developed subtle, varied and intense flavours.

Wine Style:

Big on the nose with violet-like aromas. Beautiful aromatic expression with truffle aromas derived from the siderolithic terroir. Lovely, long finish with elegant woody and spicy notes.

Maison RIGAL
Château de Chambert - Les Hauts Coteaux
46700 - Floressas
+33 5 65 30 70 10
www.rigal.fr

