



LES PIERRES BLANCHES CAHORS 2012



Les Pierres Blanches de la gamme «les Cuvées Terroirs» est un Cahors fruité et complexe. 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 Pierres Blanches from the «Cuvées Terroirs» range is a fruity and complex 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: Vallée du Lot

Superficie: 1,10 Hectares

Terroir : Au pied des falaises de la Vallée du Lot, les pentes fortes de roches calcaires lui confèrent un profil minéral avec un ensoleillement optimal.

Sols et sous-sols: Éboulis calcaires accumulés aux pieds des versants de la vallée du Lot.

Densité de plantation : 5500 pieds/ha

Age moyen du vignoble: 18 ans

Cépage : 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 de 12 mois.

Conseil de service : Servir entre 18 et 20°C

Accords Mets-Vins: Nous le recommandons avec des plats cuisinés (traditionnels ou épicés), des viandes grillées ou en sauce et des plateaux de fromage.

Potentiel de garde : 10-15 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:

Très beau nez avec des arômes très fins. Un vin harmonieux avec une note élégante de cassis, un vin très racé.

Appellation : AOC Cahors

Location: Lot Valley

Area under vine: 1,10 Hectares

Terroir: At the bottom of the Lot valley's cliffs, steep slopes of calcareous rocks result in «Pierres Blanches» with its unique complexity.

Soil and sub-soil: At the bottom of the Lot valley's cliffs, steep slopes of calcareous rocks.

Vine density: 5500 vines per hectare

Average age of vines: 18 years

Grape varietal: 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, malo-lactic 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 steews, grilled meat or served with a sauce and cheeses.

Ageing Potential: 10-15 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:

Beautiful nose with very fine aromas. A harmonious and very refined wine with elegant blackcurrant overtones.

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

