



# LES PIERRES BLANCHES CAHORS 2013



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 2013:

Un printemps froid et pluvieux a provoqué un phénomène de coulure (mauvaise fécondation de certaines baies entraînant une perte du nombre de grain) à la floraison mi-juin, suivi de plusieurs épisodes de grêle durant l'été (4 tempêtes à Cahors). En raison de ces conditions météorologiques délicates, le Malbec est correct mais marqué par de fortes acidités et les rendements sont en forte baisse.

#### Style de Vin:

Un nez intense avec des arômes de noisettes grillées et de fruits noirs. Une bouche assez ample, fraîche et une longueur moyenne. Une très belle réussite sur un millésime délicat.

**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, 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 steews, grilled meat or served with a sauce and cheeses.

**Ageing Potential:** 10-15 years

#### Vintage 2013:

A cold, wet spring caused some coulure (poor fertilization of some of the flowers causing a reduction in the number of grape berries) during the flowering in mid-June. This was followed by unsettled weather with several hailstorms in the summer (4 in Cahors). Due to these difficult weather conditions, the Malbec was satisfactory, but showed strong acidity and the yields were greatly reduced.

#### Wine Style:

Intense on the nose with aromas of roasted hazelnuts and black fruit. Fresh and fairly full on the palate with average length. A very good wine in a tricky year.

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

