



LES TERRES ROUGES CAHORS 2014



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 (cuvée produite en agriculture biologique)

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: 30 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 barriques neuves de chêne français pendant 13 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 2014:

Il s'agit d'un millésime généreux en termes de volume et qualitatif, après une très faible récolte en 2013. Les conditions lors de la floraison ont été excellentes. Malgré un mois d'Août frais et pluvieux, les belles journées ensoleillées de Septembre ont permis d'obtenir une maturité optimale. Les vins sont très fruités, concentrés avec de très belles robes. C'est un millésime de garde avec des vins cependant abordables et très plaisants dans leur jeunesse.

Style de Vin:

Vin concentré, épicé avec des notes de camphre et des tanins fins. La bouche est ample et puissante avec une très belle longueur.

Appellation : AOC Cahors (wine produced organically)

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: 30 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 new French oak barrels for 13 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.

Aging Potential: 15-20 years

Vintage 2014:

This is a generous vintage in terms of quality and quantity, after a very low harvest in 2013. Weather conditions at the time of flowering were excellent. Despite a cool, rainy August, fine sunny weather in September enabled the grapes to ripen perfectly. The wines are very fruity and concentrated with a lovely appearance and colour. This is a vintage for laying down, although the wines are also very pleasant and drinkable when young.

Wine Style:

This wine is spicy and concentrated with notes of camphor and fine tannins. It is full and powerful on the palate with beautiful length.

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

