



La escarsetat es riquesa

La rareté est richesse

 **RIGAL**
CAHORS - 1755 Estd

LE VIN NOIR CAHORS 2014



RIGAL rend hommage au mythique Vin Noir de Cahors. A travers une vinification ancestrale revisitée, RIGAL produit un Malbec intense, un vin gastronome d'une finesse rare.

RIGAL pays tribute to the mythical "Vin Noir" (black wine) of Cahors. Taking a new approach to traditional vinification, RIGAL produces a rare and intense Malbec. This is a gastronomic wine of rare finesse.



Appellation : AOC Cahors

Situation géographique: Troisième Terrasse

Superficie: 1 Hectare

Terroir : Sélectionnée pour son exposition et l'âge des vignes sur la Troisième Terrasse de la vallée du Lot.

Sols et sous-sols: Sols alluvionnaires composés de galets, argilo-graveleux.

Densité de plantation : 5500 pieds/ha

Age moyen du vignoble: 40 ans

Cépages : 100% Malbec

Vendanges : Manuelles - 4 Octobre

Rendements : 30 Hl/Ha

Travail technique & vinification : Suite à l'éraflage, la vendange subit une macération pré fermentaire à chaud (65°C) pendant 6 heures. Après refroidissement, la vendange est entonnée pour fermenter en barrique (vinification intégrale), la fermentation alcoolique sera de 45 jours afin de permettre une extraction lente et optimale.

Elevage: Le vin sera l'hôte de fûts de chêne français de 400 litres pendant 12 mois.

Conseil de service : A savourer à une température de 20°C.

Accords Mets-Vins: Accompagner de mets gastronomes, raffinés et savoureux. Son partenaire de prédilection est la truffe noire du Quercy, native des mêmes terres.

Potentiel de garde : 20 ans

Le millésime 2014:

Très belles conditions en arrière-saison avec de faibles précipitations, de belles plages d'ensoleillement et de bonnes conditions de température début septembre qui ont permis une maturation optimale du Malbec. Les maladies (notamment le Mildiou) ont été sous contrôle. Malgré quelques épisodes de grêle le potentiel de production est revenu à la moyenne, après une récolte 2013 très réduite.

Style de Vin:

Le vin est riche, de couleur très sombre avec des reflets violacés et des arômes de fruits noirs confits, des notes épicées et de réglisse. En bouche, le vin est puissant avec des tannins ciselés et une belle fraîcheur grâce aux conditions optimales du millésime. Il y a un très bel équilibre entre les tannins, le fruit et l'acidité, ce qui permet une très bonne aptitude au vieillissement. On retrouve également une belle onctuosité avec une finale aux notes mentholées.

Appellation : AOC Cahors

Location: Third Terrace

Area under vine: 1 Hectare

Terroir: Vineyards selected for their exposure, age of the vines on the third terrace of the Lot River.

Soil and sub-soil: Alluvial soils with round stones and gravelly clay.

Vine density: 5500 vines per hectare

Average age of vines: 40 years

Grape varieties: 100% Malbec

Harvest: By hand - 4th of October

Yields: 30 Hl/Ha

Technical work & wine-making: After destemming, the grapes are heated to 65°C for a 6-hour prefermentation maceration. After cooling, the grapes are put into barrel fermentation, the wine will stay on its skins for 45 days for a slow, optimal extraction.

Ageing: The wine will then age in French oak barrels of 400 liters for 12 months.

Serving suggestions: Serve at 20°C

Food pairing: Refined and savory gourmet foods. Its best match is black truffles from the region, both being native to the same soils.

Ageing Potential: 20 years

Vintage 2014:

Very nice weather conditions at the end of the growing season with low rainfall, nice, long sunny spells and good temperatures in early September allowing the Malbec to ripen well. Diseases (especially mildew) were kept in check. Despite a few hailstorms, the production potential returned to average, after a much smaller harvest in 2013.

Wine Style:

The wine is rich and shows a very dark colour with purple highlights, candied black fruit aromas and spicy and liquorice overtones. On the palate, the wine is powerful with chiselled tannins and a lovely freshness due to the excellent weather throughout the year. There is a very fine balance between tannin, fruit and acidity, which gives this wine very good ageing potential. There is also a nice unctuousness with a menthol touch on the finish.

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

