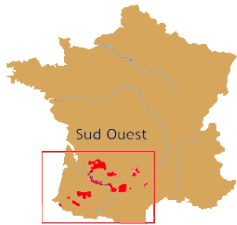




FRINGANT CÔTES DE GASCOGNE



Fringant de la gamme RIGAL Sud-Ouest est un Côtes de Gascogne frais et minéral. Avec cette gamme, RIGAL met en scène les appellations phares du Sud-Ouest. Une gamme de caractère pour explorer la grande diversité du Sud-Ouest.

Fringant from the RIGAL Sud-Ouest range is a fresh and mineral Côtes de Gascogne. This range showcases the flagship appellations of the Southwest. It is a range of character which explores the great diversity offered by the Southwest of France.



Appellation : IGP Côtes de Gascogne
Situation géographique : Au coeur de la Gascogne, dans la cité d'Eauze
Superficie : 500 hectares
Terroir : Bas-Armagnac
Sols et sous-sols : Argilo-calcaires, argilo-limoneux
Densité de plantation : 6000 pieds/ha
Age moyen du vignoble : 20 ans
Cépages : 45% Sauvignon, 35% Colombard, 10% Ugni Blanc, 10% Gros Manseng
Vendanges : Mécaniques
Rendements : 90-100 Hl/Ha
Travail technique & vinification : Rendement maîtrisé, récolte avec des maturités aromatiques optimales. Fermentation alcoolique basse température. Conservation sous gaz inerte pour conserver les arômes. Macération pelliculaire.
Elevage : Elevage sur lie avec bâtonnage.

Description organoleptique : Nez puissant et complexe avec des arômes de citron et de pamplemousse. En bouche, ce vin est souple et frais avec des arômes de bergamote et une belle minéralité.
Conseil de service : Servir à 14-16°C
Accords Mets-Vins : A servir à l'apéritif, avec des huîtres grillées, coquilles Saint Jacques, crustacés ou avec la charcuterie. Osez aussi ce vin blanc avec les fromages de chèvre, les spaghettis à la bolognaise, la pizza et aussi avec la cuisine exotique et épicée telle que le porc à l'ananas, le tajine de lapin, les fajitas, la moussaka, l'osso bucco ou le poulet yassa sénégalais.
Potentiel de garde : 3-5 ans

Appellation : IGP Côtes de Gascogne
Location : In the heart of Gascony, in the town of Eauze
Area under vine : 500 hectares
Terroir : Bas-Armagnac
Soil and sub-soil : Clay and limestone
Vine density : 6000 vines per hectare
Average age of vines : 20 years
Grape varieties : 45% Sauvignon, 35% Colombard, 10% Ugni Blanc, 10% Gros Manseng
Harvest : Mechanical
Yields : 90-100 Hl/Ha
Technical work & wine-making : Controlled yield, harvest are done to reach the optimal aromatic maturity. Cold temperature fermentation. Stored in inert gas to protect the aromas. Pellicular maceration.
Ageing : Ageing on lees with batonnage.

Tasting notes : Aromatic, notes of citrus and grapefruit. In the mouth this Fringant is lively, fresh with aromas of bergamot and a beautiful minerality.
Serving suggestions : Serve at 14-16°C
Food pairing : Serve chilled for aperitif, grilled oyster, Saint Jacques, seafood or charcuterie. We recommend also with goat cheese, spaghettis, pizza, spicy cuisine such as a porc with ananas, tajine of rabbit, fajitas, moussaka, osso bucco or chicken yassa.
Ageing Potential : 3-5 years

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

