



L'INSTANT PÊCHER IGP CÔTES DE GASCOGNE



L'Instant Pêcher de la gamme L'Instant est un Côtes de Gascogne sec gourmand et plein de fraîcheur. Avec cette gamme, RIGAL réunit des vins de cépages typiques du Sud-Ouest, des vins gourmands, faciles à boire avec un excellent rapport qualité/prix/plaisir. Pour chaque cépage, un arôme et pour chaque arôme, un instant de consommation.

L'Instant Pêcher from the RIGAL range L'Instant is a gourmet and fresh Côtes de Gascogne. This range showcases typical Southwest varietals, delicious, easy-to-drink wines which are excellent quality + enjoyment value-for-money. Each varietal has a predominant aroma and each aroma offers a perfect drinking moment.



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Situation géographique: Gers

Superficie: 100-150 hectares

Terroir : Bas Armagnac

Sols et sous-sols: Sables fauves et bouldiers

Densité de plantation : 5000 pieds/ha

Age moyen du vignoble: 25-30 ans

Cépage : 100% Gros Manseng

Vendanges : Mécaniques

Rendements : 75-80 Hl/Ha

Travail technique & vinification : Macération pelliculaire, fermentation basse température.

Elevage: En cuve sous gaz inerte et à basse température pendant trois mois.

Description organoleptique : L'Instant Pêcher est un vin blanc sec de plaisir au caractère inimitable, par son nez expressif de fruits exotiques, son remarquable équilibre en bouche avec des arômes de pêche, d'abricot, de coing, de miel d'acacia et par sa finale longue et savoureuse.

Conseil de service : Servir à 14-16°C

Accords Mets-Vins: A déguster à l'apéritif, avec une papillote de saumon à la mozzarella, une côte d'agneau grillée à la provençale ou encore un camembert tiède au caramel poivré.

Potentiel de garde : 1-2 ans

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Location: Gers

Area under vine: 100-150 hectares

Terroir : Bas Armagnac

Soil and sub-soil: Tawny sands and boulders

Vine density: 5000 vines per hectare

Average age of vines: 25-30 years

Grape varietal: 100% Gros Manseng

Harvest: Mechanical

Yields: 75-80 Hl/Ha

Technical work & wine-making: Pellicular maceration and low temperature fermentation.

Ageing: Ageing in stainless steel tanks at controlled low temperature.

Tasting notes: L'Instant Pêcher is a easy-to-drink dry white wine of inimitable character with an expressive nose of exotic fruits, remarkable balance on the palate with aromas of peach, apricot, quince and acacia honey, and a delicious, long-lasting finish.

Serving suggestions: Serve at 14-16°C

Food pairing: Perfect to drink as an aperitif or with a papillote of salmon with mozzarella, Provençal-style grilled lamb cutlets or a warm, baked camembert with peppered caramel.

Ageing Potential: 1-2 years

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

