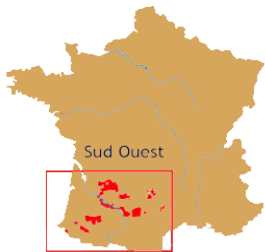




L'INSTANT RÉGLISSÉ IGP COMTÉ TOLOSAN



L'Instant Réglissé de la gamme L'Instant est un Comté Tolosan gourmand et bien équilibré. 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 Réglissé from the RIGAL range L'Instant is a delicious tasting and well-balanced Comté Tolosan. 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 Comté Tolosan
Situation géographique: Vallée du Tarn
Superficie: 20 hectares
Terroir : Coteaux argilo-calcaire de la Rive Droite de la Vallée du Tarn.
Sols et sous-sols: Argilo-calcaires
Densité de plantation : 5500 pieds/ha
Age moyen du vignoble: 50 ans
Cépage : 100% Brauocol
Vendanges : Mécaniques
Rendements : 60-70 Hl/Ha
Travail technique & vinification : Macération pré-fermentaire à chaud sur une vendange légèrement saignée afin d'augmenter la concentration du vin. Vinification entre 20 et 25°C afin de préserver le fruit. Stabilisation naturelle au froid afin de préserver la finesse et l'élégance du vin.
Elevage: 2-3 mois

Description organoleptique : Equilibré et gourmand, ce 100% Brauocol se distingue par sa robe brillante. Un nez intense avec une belle palette aromatique. Frais, vif, joli fruit, souple avec des tanins légèrement épicés. Notes de violette et de réglisse, arôme caractéristique du Brauocol.

Conseil de service : Servir à 16-18°C

Accords Mets-Vins: Ce vin s'accorde parfaitement avec un cassoulet, un filet de porc confit, un lapin aux olives, une salade de thon. Osez également le déguster avec un Tajine de boeuf aux abricots, une moussaka, des samoussas ou encore des fromages à pâte dure type Têtes de Moine.

Potentiel de garde : 2-3 ans



Appellation : IGP Comté Tolosan
Location: The Tarn Valley
Area under vine: 20 hectares
Terroir: Clay-limestone slopes on the Right Bank of the Tarn Valley.
Soil and sub-soil: Clay and limestone
Vine density: 5500 vines per hectare
Average age of vines: 50 years
Grape varietal: 100% Brauocol
Harvest: Mechanical
Yields: 60-70 Hl/Ha
Technical work & wine-making: Hot pre-fermentation maceration of lightly «bled» harvested grapes in order to enhance the concentration of the wine. Vinification at 20-25°C in order to preserve the fruit. Natural cold stabilization in order to conserve the wine's finesse and elegance.
Ageing: 2-3 months

Tasting notes: Delicious tasting and well-balanced, this 100% Brauocol wine has a remarkably bright appearance. It is intense on the nose with a lovely array of aromas. Fresh, lively, nice fruit, supple with slightly spicy tannins. Notes of violets and liquorice, the characteristic bouquet of the Brauocol grape.

Serving suggestions: Serve at 16-18°C

Food pairing: This wine pairs perfectly with cassoulet, confit of pork file, rabbit with olives or tuna salad. Why not try it with a Tajine of beef with apricots, moussaka, samosas or even with a hard cheese such as Tête de Moine.

Ageing Potential: 2-3 years

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

