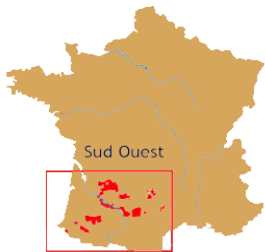




L'INSTANT SAFRAN IGP COMTÉ TOLOSAN



L'Instant Safran de la gamme L'Instant est un Comté Tolosan gourmand et élégant. 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 Safran from the RIGAL range L'Instant is an elegant and greedy Comté Tolosan. This range showcases typical Southwest varieties, delicious, easy-to-drink wines which are excellent quality + enjoyment value-for-money. Each variety has a predominant aroma and each aroma offers a perfect drinking moment.



Appellation : IGP Comté Tolosan

Situation géographique: Vallée du Lot, Terrasses

Superficie: 8-10 hectares

Terroir : Au cœur du vignoble du Sud-Ouest, c'est sur ces terroirs pauvres et vallonnés que nos vins tirent leur plus pure expression. Les terrasses offrent une exposition favorable à l'ensoleillement des vignes et une alimentation hydrique limitée. Cela permet une excellente maturation donnant des grappes concentrées et aromatiques.

Sols et sous-sols: Argilo-calcaires et argilo-siliceux

Densité de plantation : 5000 pieds/ha

Age moyen du vignoble: 30-35 ans

Cépage : 100% Malbec

Vendanges : Mécaniques

Rendements : 80-100 Hl/Ha

Travail technique & vinification : Assemblage de rosé d'égouttage et de pressurage. Fermentation à basse température pendant 3 semaines en cuves inox.

Elevage: Elevage sur lies pendant 2 mois.

Description organoleptique : Coloré et généreux, un rosé croquant aux arômes de petits fruits rouges et aux fines notes épicées. Il allie gourmandise et élégance.

Conseil de service : Servir entre 8-10°C

Accords Mets-Vins: Nous recommandons ce Malbec rosé à l'apéritif, avec des viandes grillées ou encore des salades composées.

Potentiel de garde : 2-3 ans

Appellation : IGP Comté Tolosan

Location: The Lot valley, Terraces

Area under vine: 8-10 hectares

Terroir: In the earth of the South-West vineyard, our wines find their purest expression on this poor and hilly terroirs. There is a favorable sunny exposition and a limited hydric supply. In addition to the work in the vineyard on plots beforehand selected allow grapes to reach a high concentration in aromas.

Soil and sub-soil: Clay and limestone and siliceous clay

Vine density: 5000 vines per hectare

Average age of vines: 30-35 years

Grape varietal: 100% Malbec

Harvest: Mechanical

Yields: 80-100 Hl/Ha

Technical work & wine-making: Combination of Rosé of draining and pressing.

Low-temperature fermentation during 3 weeks in stainless tanks.

Ageing: Aged on lees over 2 months.

Tasting notes: Colorful and generous, crisp rosé with aromas of red berries and fine spicy notes. It combines delicacy and elegance.

Serving suggestions: Serve between 8-10°C

Food pairing: Perfect to drink for the aperitif, with red meats, salads and sweet and sour cuisine.

Aging Potential: 2-3 years

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

