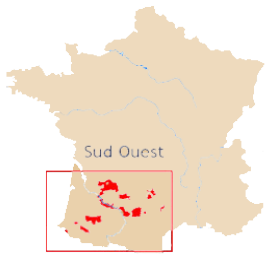




L'INSTANT TRUFFIER IGP COMTÉ TOLOSAN



L'Instant Truffier 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 Truffier from the RIGAL range L'Instant is a greedy and well-balanced 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

Superficie: 40-50 hectares

Terroir : Au cœur du Sud-Ouest, le Malbec s'exprime sur les mêmes terres que la Truffe Noire, met noble et délicat que subliment les plus belles tables. Toutes les conditions sont réunies pour assurer l'épanouissement et l'expression qualitative du Malbec. Les terrasses supérieures de la vallée du Lot offrent une exposition favorable à l'ensoleillement des vignes et une alimentation hydrique limitée propice à l'obtention de grappes concentrées et aromatiques.

Sols et sous-sols: Sélection des principaux sols présents sur l'appellation (argilo-calcaires, terrasses, plateaux ...)

Densité de plantation : 5000 pieds/ha

Age moyen du vignoble: 30-35 ans

Cépage : 100% Malbec

Vendanges : Mécaniques

Rendements : 80-90 Hl/Ha

Travail technique & vinification : La vendange est éraflée en macération pré-fermentaire à chaud puis directement refroidie pour conserver l'extraction des arômes. La vinification est menée en cuve inox.

Elevage: Le vin est ensuite élevé partiellement sous bois pour apporter une structure veloutée unique.

Description organoleptique : Le Malbec s'exprime sur les mêmes terres que la Truffe à travers des arômes de fruits rouges et d'épices. Robe sombre et prometteuse, caractéristique du Malbec. Nez intense et complexe de petits fruits rouges. En bouche, L'Instant Truffier propose un vin bien équilibré et gourmand, une alliance entre puissance et vivacité, le tout encadré par des tanins souples et finement poivrés.

Conseil de service : Servir à 17°C

Accords Mets-Vins: A servir frais avec les grillades de boeuf, les côtelettes d'agneau, les légumes farcis, le cake aux légumes, le risotto aux champignons, le hachis parmentier, le fromage de brebis, la raclette. Plus audacieux mais réussi : avec la cuisine sucrée/salée.

Potentiel de garde : 3-4 ans



Appellation : IGP Comté Tolosan

Location: Lot Valley

Area under vine: 40-50 hectares

Terroir : Southwest France is a great food and wine region, the birthplace of the Malbec grape and the black truffle. This wine L'Instant Truffier Malbec is a tribute to this unique very rich land. The Terroir of the superior terraces of the Lot valley is ideal to get concentrated and aromatic berries, thanks to a favorable sunny exposition and a limited hydric supply. The follow-up of the work in the vineyard, on plots beforehand selected, is particularly well supervised to guarantee the quality of the grapes intended for this wine.

Soil and sub-soil: Main soils of the appellation selected (clay and limestone, terraces...)

Vine density: 5000 vines per hectare

Average age of vines: 30-35 years

Grape varietal: 100% Malbec

Harvest: Mechanical

Yields: 80-90 Hl/Ha

Technical work & wine-making: The grapes are macerated at warm temperature before fermentation immediately followed by a cooling time to preserve the flavor extraction.

Ageing: The wine is partially aged on staves to develop its aromatic complexity and insure the roundness of its aromas.

Tasting notes: A typical dark color of Malbec. A fruity and well-balanced wine with an intense and complex nose of small red berries. Robust and lively with fine peppered tannins, this Malbec wine is generous and very accessible.

Serving suggestions: Serve at 17°C

Food pairing: Wine to be drunk young to get the best of its fruity quality. Perfect match with grilled beef, lamb chops, stuffed vegetables, vegetable cakes, mushroom risotto, shepherd's pie, sheep's milk cheese, and sweet and savoury recipes.

Aging Potential: 3-4 years

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

