



L'ESQUISSE CAHORS



L'Esquisse de la gamme RIGAL Cahors est un Cahors ample et structuré. Avec cette gamme, RIGAL propose une approche moderne dans le style du vin et du packaging, un profil constant à chaque millésime. En bref, le Cahors nouvelle génération.

L'Esquisse from the RIGAL Cahors range is a well-balanced Cahors. This range showcases a modern approach in terms of wine style and packaging, along with consistent quality with each vintage: the new generation Cahors.



Appellation : AOC Cahors

Situation géographique: Terrasses du Lot et plateaux

Superficie: 40-50 hectares

Terroir : Sélection de parcelles sur les terrasses alluvionnaires du Lot, en privilégiant les parcelles orientées Sud.

Sols et sous-sols: Galets, graviers et sables.

Densité de plantation : 5500 pieds/ha

Age moyen du vignoble: 30-40 ans

Cépages : 85% Malbec, 15% Merlot

Vendanges : Mécaniques

Rendements : 45 Hl/Ha

Travail technique & vinification : Traitements raisonnés, assemblage de lots en vinifications traditionnelles et de thermovinifications. Macération de deux semaines maximum pour préserver la souplesse.

Elevage: Elevage en cuves pendant 6-8 mois.

Description organoleptique : D'une belle couleur soutenue et doté d'un nez de fruits rouges, ce Cahors signé RIGAL combine la typicité et la complexité du Malbec à la rondeur du Merlot. Il s'ouvre en bouche avec un équilibre ample et structuré et l'on retrouve des notes finales longues de fruits bien mûrs.

Conseil de service : Servir à 17°C

Accords Mets-Vins: Moderne, ce Cahors accompagnera aussi bien la cuisine chaleureuse du Sud-Ouest avec ses plats d'agneau, de canard, de cassoulet, que les grillades, les charcuteries et les fromages. Nous recommandons ce vin avec bon nombre de plats tel que le poulet frites, un gratin dauphinois, une paella, un burger, une pizza, des lasagnes, des plats asiatiques comme le porc sauce aigre douce, un mafé au poulet, un tajine ou encore des empanadas à la viande hachée et aux légumes.

Potentiel de garde : 4-5 ans

Appellation : AOC Cahors

Location: Terraces Area (Lot) and limestone plateaux

Area under vine: 40-50 hectares

Terroir: Selected plots on alluvial Terraces, south oriented.

Soil and sub-soil: Pebbles, gravel and sand.

Vine density: 5500 vines per hectare

Average age of vines: 30-40 years

Grape varieties: 85% Malbec, 15% Merlot

Harvest: Mechanical

Yields: 45 Hl/Ha

Technical work & wine-making: Reasoned treatments, blend of traditional vinification and thermovinifications. Maceration are shorter with an average of two weeks to preserved softness.

Ageing: Aged in stainless tanks over 6-8 months.

Tasting notes: Intense color with red fruits notes, this Cahors made by RIGAL combine typicity and complexity of the Malbec with the roundness of Merlot. It opens up in the mouth with a well-balanced structure and a long finish on ripe fruits.

Serving suggestions: Serve at 17°C

Food pairing: Modern, we recommend to serve this Cahors with Southwest of France cuisine such as generous roasted lamb shoulder, cassoulet of Castelnaudary or duck as well as barbecues, charcuteries and cheeses. You can match it with numerous meals like chicken and chips, gratin dauphinois, burgers, pizza, lasagne, ramen noodles, sweet & sour pork, cheese spätzle noodles, chicken maafe, minced meat & vegetables empanadas.

Ageing Potential: 4-5years

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

