



# ORIGINAL BRAUCOL IGP COMTÉ TOLOSAN



Original Braucol de la gamme Original est un Comté Tolosan gourmand et bien équilibré. Avec cette gamme, RIGAL réunit des cépages emblématiques du Sud-Ouest de la France. Une gamme haute en couleurs et en saveurs qui régale papilles et pupilles.

*Original Braucol from the RIGAL range Original is a gourmet and well-balanced Comté Tolosan. This range showcases the famous varieties from the Southwest of France. A range full of colours and flavours that delight the eye and the palate.*



**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% Braucol

**Vendanges :** Mécaniques

**Rendements :** 60-70 Hl/Ha

**Travail technique & vinification :** Macération préfermentaire 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% Braucol 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, arômes caractéristiques du Braucol.

**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% Braucol

**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% Braucol 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 Braucol grape.

**Serving suggestions:** Serve at 16-18°C

**Food pairing:** This wine pairs perfectly with cassoulet, confit of pork filet, 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

