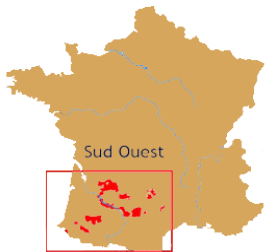




ORIGINAL COLOMBARD IGP CÔTES DE GASCOGNE



Original Colombard 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. Le Colombard est originaire du Sud-Ouest de la France. S'il est aujourd'hui cultivé dans le monde entier et connu sous le nom de « French Colombard », c'est en Gascogne que ses plus nobles arômes se sont exprimés. Les conditions de culture y sont en effet particulièrement favorables.

Original Colombard from the RIGAL range Original is a gourmet and well-balanced Comté Tolosan. This range showcases the famous varieties from the Southwest of France. The Colombard was born in Southwest France. Nowadays, it is cultivated all over the world and known as «French Colombard», but it is in Gascony where its noblest aromas express themselves. Indeed, the conditions of culture are particularly favorable.



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Situation géographique: Nord du Vignoble gascon

Superficie: 100 hectares

Terroir : Les parcelles sélectionnées sont situées sur des côteaux et bénéficient d'un ensoleillement maximal. Fréquemment protégées par effet de « Foehn » (barrière des Pyrénées), cette région jouit d'une pluviosité estivale relativement faible.

Sols et sous-sols: Argilo-calcaires

Densité de plantation : 5500 pieds/ha

Age moyen du vignoble: 25-30 ans

Cépage : 100% Colombard

Vendanges : Mécaniques

Rendements : 100 Hl/Ha

Travail technique & vinification : Les vendanges se déroulent en mi-septembre sur les parcelles sélectionnées et sont triées qualitativement directement à la vigne. Une fois récoltée, la vendange subit une macération pelliculaire pendant 10 heures puis une fermentation à basse température en cuves thermorégulées afin de préserver le fruit du cépage.

Élevage: Le vin est élevé sur lies fines en cuves.

Description organoleptique : Ce vin se remarque par sa robe brillante et légèrement dorée. Le nez dévoile la complexité aromatique du Colombard notamment à travers des notes florales telle que la fleur de buis. Les arômes frais se confirment ensuite en bouche lors de la dégustation avec des notes dominantes de fruits de la passion.

Conseil de service : Servir à 14-16°C

Accords Mets-Vins: A déguster frais à l'apéritif sur des salades, poissons et desserts fruités.

Potentiel de garde : 1-2 ans



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Location: In the North of the Gascony vineyard

Area under vine: 100 hectares

Terroir : The selected parcels are situated on hillsides where the «terroir» is ideal for vines with poorer soils and a maximum amount of sunshine. Protected by the Foehn effect (by the barrier of the Pyrénées mountains), the Gers region has a low rainfall.

Soil and sub-soil: Clay and limestone

Vine density: 5500 vines per hectare

Average age of vines: 25-30 years

Grape varietal: 100% Colombard

Harvest: Mechanical

Yields: 100 Hl/Ha

Technical work & wine-making: Usually, the grapes are harvested in the middle of September on the selected parcels. They are directly sorted out in the vineyard. Once harvested, the grapes follow a maceration during 10 hours and then a low temperature fermentation in thermoregulated tanks to preserve the fruit of the grapes.

Ageing: The wine is aged on fine dregs in tank.

Tasting notes: The wine has brilliant and slightly gilded color. The nose reveals the aromatic complexity of the Colombard with floral notes such as box tree flower. The fresh aromas are confirmed in mouth with keynotes of passion fruits.

Serving suggestions: Serve at 14-16°C

Food pairing: To drink fresh in aperitif, with salads, fishes and fruits dessert.

Ageing Potential: 1-2 years

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

