



ORIGINAL GROS MANSENG IGP CÔTES DE GASCOGNE



Original Gros Manseng de la gamme Original est un Côtes de Gascogne gourmand et bien équilibré. Avec cette gamme, RIGAL réunit des cépages emblématiques du Sud-Ouest de la France. Le Gros Manseng est originaire du Sud-Ouest de la France. Il est longtemps resté dans son berceau d'origine, dans le piémont Pyrénéen, et connaît une exportation récente. C'est en Gascogne que ses plus nobles arômes se sont exprimés. Les conditions de culture y sont particulièrement favorables.

Original Gros Manseng from the RIGAL range Original is a greedy and well-balanced Côtes de Gascogne. This range showcases the famous varieties from the Southwest of France. The Gros Manseng originally comes from southwestern France. For a long time, it was produced only in its original birthplace, in the Pyrenean Piedmont, and has only recently been exported. Indeed, the conditions of culture are particularly favorable.



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Situation géographique: Gers

Superficie: 40-50 hectares

Terroir : Bas Armagnac. Boulbènes légères (limons) et sables fauves.

Sols et sous-sols: Argilo-calcaires

Densité de plantation: 5000-6000 pieds/ha

Age moyen du vignoble: 25-30 ans

Cépage : 100% Gros Manseng

Vendanges : Mécaniques

Rendements : 50-60 Hl/Ha

Travail technique & vinification : Vendange récoltée à surmaturité, entraînant une concentration naturelle du sucre dans le raisin qui est à l'origine du caractère moelleux inimitable de ce vin. Une fermentation à basse température en cuves thermorégulées est ensuite pratiquée.

Elevage: 3-4 mois

Description organoleptique : Ce vin offre un nez expressif aux arômes de fruits tropicaux qui se prolonge en bouche par un remarquable équilibre et des arômes de fruits confits, de coing, de pêche et de miel. Finale longue et savoureuse.

Conseil de service : Servir à 14-16°C

Accords Mets-Vins: A servir très frais sur du foie gras, des poissons en sauce ou avec des pâtisseries.

Potentiel de garde : 2-4 ans



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Location: Gers

Area under vine: 40-50 hectares

Terroir: The Bas-Armagnac (lower) or black Armagnac area extends over what is known in Gascony as the light boulbènes (a very fine silty soil) and the so-called fawn sands.

Soil and sub-soil: Clay and limestone

Vine density: 5000-6000 vines per hectare

Average age of vines: 25-30 years

Grape varietal: 100% Gros Manseng

Harvest: Mechanical

Yields: 50-60 Hl/Ha

Technical work & wine-making: Once harvested, the grapes follow a low-temperature fermentation in thermoregulated tanks to preserve their fruit.

Ageing: 3-4 months

Tasting notes: This wine reveals an expressive bouquet with aromas of tropical fruits, which extends in the mouth by outstanding balances and candied fruit aromas, quince, peach and honey. Long and delicious finish.

Serving suggestions: Serve at 14-16°C

Food pairing: It is perfect to be served well chilled with foie gras, fishes in sauce or pastries.

Ageing Potential: 2-4 years

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

