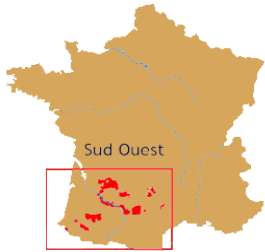




ORIGINAL MALBEC ROSÉ IGP COMTÉ TOLOSAN



Original Malbec rosé de la gamme Original est un Comté Tolosan généreux et élégant. 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 Malbec (rosé wine) from the RIGAL range Original is a generous and elegant Comté Tolosan. This range showcases the famous varietals 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 Lot, Terrasses

Superficie: 8-10 hectares

Terroir : Au cœur du vignoble du Sud-Ouest, c'est sur ces terroirs pauvres et vallonnés que nos vins tirent leur plus pure expression. Les terrasses offrent une exposition favorable à l'ensoleillement des vignes et une alimentation hydrique limitée. Cela permet une excellente maturation donnant des grappes concentrées et aromatiques.

Sols et sous-sols: Argilo-calcaires et argilo-siliceux

Densité de plantation : 5000 pieds/ha

Age moyen du vignoble: 30-35 ans

Cépage : 100% Malbec

Vendanges : Mécaniques

Rendements : 80-100 Hl/Ha

Travail technique & vinification : Assemblage de rosé d'égouttage et de pressurage. Fermentation à basse température pendant 3 semaines en cuves inox.

Elevage: Elevage sur lies pendant 2 mois.

Description organoleptique : Coloré et généreux, un rosé croquant aux arômes de petits fruits rouges et aux fines notes épicées. Il allie gourmandise et élégance.

Conseil de service : Servir entre 8-10°C

Accords Mets-Vins: Nous recommandons ce Malbec rosé à l'apéritif, avec des viandes grillées ou encore des salades composées.

Potentiel de garde : 2-3 ans

Appellation : IGP Comté Tolosan

Location: The Lot valley, Terraces

Area under vine: 8-10 hectares

Terroir: In the earth of the South-West vineyard, our wines find their purest expression on this poor and hilly terroirs. There is a favorable sunny exposition and a limited hydric supply. In addition to the work in the vineyard on plots beforehand selected allow grapes to reach a high concentration in aromas.

Soil and sub-soil: Clay and limestone and siliceous clay

Vine density: 5000 vines per hectare

Average age of vines: 30-35 years

Grape varietal: 100% Malbec

Harvest: Mechanical

Yields: 80-100 Hl/Ha

Technical work & wine-making: Combination of Rosé of draining and pressing.

Low-temperature fermentation during 3 weeks in stainless tanks.

Ageing: Aged on lees over 2 months.

Tasting notes: Colorful and generous, crisp rosé with aromas of red berries and fine spicy notes. It combines delicacy and elegance.

Serving suggestions: Serve between 8-10°C

Food pairing: Perfect to drink for the aperitif, with red meats, salads and sweet and sour cuisine.

Aging Potential: 2-3 years

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

