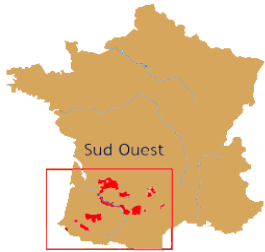




ORIGINAL MALBEC ROUGE IGP COMTÉ TOLOSAN



Original Malbec rouge 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 Malbec (red wine) from the RIGAL range Original is a gourmet and well-balanced 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

Superficie: 40-50 hectares

Terroir : Les terrasses supérieures de la vallée du Lot offrent une exposition favorable à l'ensoleillement des vignes et une alimentation hydrique limitée, favorables à l'obtention de grappes concentrées et aromatiques.

Sols et sous-sols: Sélection des principaux sols présents sur l'appellation (argilo-calcaires, terrasses, plateaux ...)

Densité de plantation : 5000 pieds/ha

Age moyen du vignoble: 30-35 ans

Cépage : 100% Malbec

Vendanges : Mécaniques

Rendements : 80-90 Hl/Ha

Travail technique & vinification : Vendange éraflée, macération pré-fermentaire à chaud directement refroidie pour conserver l'extraction des arômes. La vinification est menée en cuve inox.

Elevage: Le vin est élevé partiellement sous bois pour apporter une structure veloutée unique.

Description organoleptique : Le Malbec s'exprime sur son terroir d'origine à travers des arômes de fruits rouges et d'épices. Robe sombre et prometteuse, nez intense et complexe. Original Malbec est un vin bien équilibré et gourmand, une alliance entre puissance et vivacité, encadrée par des tanins souples et finement poivrés.

Conseil de service : Servir à 17°C

Accords Mets-Vins: Nous recommandons ce Malbec sur toutes les viandes, des plats sucrés/salés et des salades composées.

Potentiel de garde : 3-4 ans

Appellation : IGP Comté Tolosan

Location: The Lot valley

Area under vine: 40-50 hectares

Terroir: The terroir of superior terraces of the Lot valley is ideal to get concentrated and aromatic berries, thanks to a favorable sunny exposition and a limited hydric supply.

Soil and sub-soil: Main soils of the appellation selected (clay and limestone, terraces...)

Vine density: 5000 vines per hectare

Average age of vines: 30-35 years

Grape varietal: 100% Malbec

Harvest: Mechanical

Yields: 80-90 Hl/Ha

Technical work & wine-making: The grapes are macerated at warm temperature before fermentation immediately followed by a cooling time to preserve the flavor extraction.

Ageing: The wine is partially aged on staves to develop its aromatic complexity and insure the roundness of its aromas.

Tasting notes: A typical dark color of Malbec. A fruity, gourmet and well-balanced wine with an intense and complex nose. Robust, lively, nicely with fine peppered tannins.

Serving suggestions: Serve at 17°C

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

Aging Potential: 3-4 years

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

