



ORIGINAL SAUVIGNON IGP CÔTES DE GASCOGNE



Original Sauvignon 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. Une gamme haute en couleurs et en saveurs qui régale papilles et pupilles.

Original Sauvignon from the RIGAL range Original is a gourmet and well-balanced Côtes de Gascogne. 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 Côtes de Gascogne

Situation géographique: Gers

Superficie: 10-15 hectares

Terroir : Sélection des meilleures parcelles de Gascogne sur des sols de type alluvial composés de calcaire et de sable, pour sublimer ce cépage et proposer un Sauvignon élégant et plein de fraîcheur.

Sols et sous-sols: Calcaires et sable

Densité de plantation : 5000-6000 pieds/ha

Age moyen du vignoble: 25-30 ans

Cépage : 100% Sauvignon

Vendanges : Mécaniques

Rendements : 80-90 Hl/Ha

Travail technique & vinification : Les raisins sont pressés après une macération pelliculaire d'un à deux jours. Fermentation à basse température en cuves inox pendant 2 semaines pour préserver la fraîcheur du fruit et favoriser l'extraction aromatique.

Elevage: Elevage sur lies fines pendant 4 mois en cuves inox avec contrôle des températures.

Description organoleptique : Robe claire aux reflets dorés. Nez élégant aux fines notes florales et aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche intense portée par des arômes de pamplemousse et de fruit de la passion. Un Sauvignon vif tout en fraîcheur et en élégance.

Conseil de service : Servir à 14-16°C

Accords Mets-Vins: Un vin plaisir à déguster bien frais en apéritif ou bien avec des salades, des grillades de poisson, de poulet et d'agneau. Délicieux aussi avec les fromages de chèvre et les plats à base d'avocat, de tomate et d'olive.

Potentiel de garde : 1-2 ans

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Location: Gers

Area under vine: 10-15 hectares

Terroir: Selection of the best plots of Gascony on alluvial soils with clay and sand to grow an elegant and fresh Sauvignon.

Soil and sub-soil: Clay and sand

Vine density: 5000-6000 vines per hectare

Average age of vines: 25-30 years

Grape varietal: 100% Sauvignon

Harvest: Mechanical

Yields: 80-90 Hl/Ha

Technical work & wine-making: The grapes are pressed after a pellicular maceration (1-2 days). Fermentation at low temperature in stainless steel tanks for 2 weeks to improve the aromas extraction.

Ageing: Aged on lees during 4 months in stainless steel tanks.

Tasting notes: Clear appearance with golden tints. Elegant on the nose with fine floral notes and aromas of citrus and exotic fruit. Intense on the palate, with distinct aromas of grapefruit and passion fruit. A crisp, fresh and elegant Sauvignon Blanc.

Serving suggestions: Serve at 14-16°C

Food pairing: Perfect to drink as an aperitif or with salads, grilled fish, grilled chicken and lamb, goat cheese and fresh-tasting dishes with avocados, tomatoes and olives.

Aging Potential: 1-2 years

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

