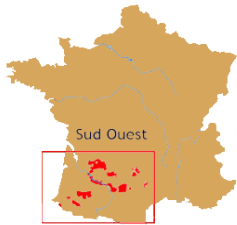




PHORCYS MADIRAN



Phorcys de la gamme RIGAL Sud-Ouest est un Madiran fruité et équilibré.

Avec cette gamme, RIGAL met en scène les appellations phares du Sud-Ouest. Une gamme de caractère pour explorer la grande diversité du Sud-Ouest.

Phorcys from the RIGAL Sud-Ouest range is a fruity and well balanced Madiran. This range showcases the flagship appellations of the Southwest. It is a range of character which explores the great diversity offered by the Southwest of France.



Appellation : AOC Madiran

Situation géographique: Madiran

Superficie: 100 hectares

Terroir : Collines et coteaux

Sols et sous-sols: Le haut des collines est constitué de sols siliceux à gros galets roulés. Les flancs de colline sont des sols argilo-calcaires sur sous-sol de molasse et calcaire. Le bas des coteaux en fond de vallée, est représenté par un sol limono-argileux.

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

Age moyen du vignoble: 25-30 ans

Cépages : Tannat, Cabernet Sauvignon

Vendanges : Manuelles

Rendements : 35 Hl/Ha

Travail technique & vinification : Rendement maîtrisé, récolte avec des maturités optimales. Vinification traditionnelle avec cuvaison longue et maîtrise des températures.

Elevage: 10-12 mois

Description organoleptique : Une couleur intense, des arômes de fruits noirs assez mûrs ainsi que des notes épicées. En bouche, on retrouve un très joli fruit et un bel équilibre avec des tanins ronds et suaves, grâce à l'assemblage du Tannat avec le Cabernet Sauvignon. La finale est épicée et gourmande. Un Madiran définitivement sur le fruit qui en surprendra plus d'un.

Conseil de service : Servir à 17-18°C

Accords Mets-Vins: Un vin intense, parfait pour accompagner viandes grillées, agneau, magret de canard, cassoulet de Castelnaudary, boudin noir, brie de Meaux. Pour la cuisine du monde, il se conjugue parfaitement avec un chili con carne, un poulet curry, un colombo de porc, un canard laqué aux dattes et figes, un tajine, un samoussa à la viande ou encore des barbecue ribs.

Potentiel de garde : 5-10 ans

Appellation : AOC Madiran

Location: Madiran

Area under vine: 100 hectares

Terroir: Hills and slopes

Soil and sub-soil: The top of the hills are composed of flinty rolled pebbles mixed with sandy red clay. The slopes are mainly clay and limestones terroirs and finally the bottom of the slopes are composed of clay loam soil.

Vine density: 6000 vines per hectare

Average age of vines: 25-30 years

Grape varietals: Tannat, Cabernet Sauvignon

Harvest: By hand

Yields: 35 Hl/Ha

Technical work & wine-making: Controlled yield, harvest are done to reach the optimal maturity. Traditional vinification with temperature controlled. Long maturing.

Ageing: 10-12 months

Tasting notes: An intense color, ripe black fruit aromas and spicy notes. On the palate, we find a very nice fruit and good balance with round and sweet tannins, thanks to the blending. The finish is spicy and delicious. A Madiran definitely on the fruit that could surprise many of you.

Serving suggestions: Serve at 17-18°C

Food pairing: An intense wine which pairs perfectly with grilled meat, lamb, breast of duck, cassoulet from Castelnaudary, black pudding and Brie de Meaux. In terms of world cuisine, it can be enjoyed with chili con carne, chicken curry, pork Colombo, Peking duck with dates and figs, tajine, meat samosas or barbecued ribs.

Ageing Potential: 5-10 years

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

