



# LES PIERRES BLANCHES CAHORS



Les Pierres Blanches de la gamme «les Cuvées Terroirs» est un Cahors fruité et complexe. Ces cuvées représentent trois des plus grands terroirs de l'appellation Cahors. L'approche consiste à exprimer les spécificités du Malbec sur ces différents terroirs pour créer un vin unique.

*Les Pierres Blanches from the «Cuvées Terroirs» range is a fruity and complex Cahors. These «cuvées» represent three of the greatest terroirs of the Cahors appellation. RIGAL aims to express the particular characteristics of the Malbec grown in these different terroirs, in a unique wine.*



**Appellation :** AOC Cahors

**Situation géographique:** Vallée du Lot

**Superficie:** 1,10 Hectares

**Terroir :** Au pied des falaises de la Vallée du Lot, les pentes fortes de roches calcaires lui confèrent un profil minéral avec un ensoleillement optimal.

**Sols et sous-sols:** Éboulis calcaires accumulés aux pieds des versants de la vallée du Lot.

**Densité de plantation :** 5500 pieds/ha

**Age moyen du vignoble:** 18 ans

**Cépage :** 100% Malbec

**Vendanges :** Manuelles

**Rendements :** 40 Hl/Ha

**Travail technique & vinification :** Macération préfermentaire à froid (jusqu'à 7°C), Vinification traditionnelle, 40 jours de cuvaison, Fermentation malolactique en barriques.

**Elevage:** Elevage en fûts de chêne français de 12 mois.

**Description organoleptique :** Robe sombre presque noire avec une belle onctuosité. Premier nez intensément fruité, puissant avec des nuances minérales qui s'accroissent au deuxième nez. Attaque franche, bel équilibre, le corps est consistant et la complexité aromatique se confirme avec des notes fruitées et épicées dominées par une minéralité bien présente. Les tanins donnent au vin une typicité traditionnelle marquée et définissent sa structure.

**Conseil de service :** Servir entre 18 et 20°C

**Accords Mets-Vins:** Nous le recommandons avec des plats cuisinés (traditionnels ou épicés), des viandes grillées ou en sauce et des plateaux de fromage.

**Potentiel de garde :** 10-15 ans

**Appellation :** AOC Cahors

**Location:** Lot Valley

**Area under vine:** 1,10 Hectares

**Terroir:** At the bottom of the Lot valley's cliffs, steep slopes of calcareous rocks result in «Pierres Blanches» with its unique complexity.

**Soil and sub-soil:** At the bottom of the Lot valley's cliffs, steep slopes of calcareous rocks.

**Vine density:** 5500 vines per hectare

**Average age of vines:** 18 years

**Grape varietal:** 100% Malbec

**Harvest:** By hand

**Yields:** 40 Hl/Ha

**Technical work & wine-making:** Pre-fermentation cold-soak (to 7°C). Traditional vinification, 40 days on skins, malo-lactic fermentation takes place in barrel.

**Ageing:** Aged in French oak barrels for 12 months.

**Tasting notes:** Dark, black color with a nice richness. Intensely fruity in the beginning, powerful with mineral notes that develop with a second whiff. Straightforward, well-balanced, solidly built, aromatically complex spicy fruit, which is dominated by a pronounced minerality. The structure of the wine is defined by tannins that are characteristic of this type of wine.

**Serving suggestions:** Serve between 18 and 20°C

**Food pairing:** The wine is perfect to be served with steaks, grilled meat or served with a sauce and cheeses.

**Ageing Potential:** 10-15 years

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

