



LES TERRES ROUGES CAHORS



Les Terres Rouges de la gamme «les Cuvées Terroirs» est un Cahors structuré et mature. 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 Terres Rouges from the «Cuvées Terroirs» range is a mature and well balanced 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: Plateau du Causse

Superficie: 1,10 Hectares

Terroir : Dominant la vallée du Lot, le plateau argileux du Causse tapissé d'une étendue rougeâtre abrite un terroir d'une typicité exceptionnelle.

Sols et sous-sols: Bassins d'argiles sidérolithiques.

Densité de plantation : 5500 pieds/ha

Age moyen du vignoble: 20 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 aux nuances intenses et avec une onctuosité visible. Le premier nez est submergé par la puissance du vin. Le deuxième nez dévoile des notes subtiles de sous-bois. Les Terres Rouges est un vin mature et structuré par des tanins fins et puissants. Il se développe en bouche avec intensité. Les arômes dominants de sous-bois se marient avec des notes grillées et épicées en finale. C'est un vin « gastronome » avec de la matière qui s'exprime avec caractère.

Conseil de service : Servir entre 18 et 20°C

Accords Mets-Vins: Nous le recommandons avec des plats cuisinés traditionnels du Quercy parfumés avec de la truffe, des volailles rôties, des viandes rouges grillées et des fromages de caractère.

Potentiel de garde : 15-20 ans

Appellation : AOC Cahors

Location: Plateau of the Causse

Area under vine: 1,10 Hectares

Terroir: Above the Lot Valley, the clay plateau of the Causse covered by a reddish expanse shelters exceptional and typical terroirs.

Soil and sub-soil: Ferruginous clay basins.

Vine density: 5500 vines per hectare

Average age of vines: 20 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, malolactic fermentation takes place in barrel.

Ageing: Aged in French oak barrels for 12 months.

Tasting notes: Dark, black color with intense nuances and visible depth. The first impression is simply the power of the wine, secondly the nose is subtly earthy. Les Terres Rouges is a wine that is mature and structured with powerful yet elegant tannins. It opens up in the mouth with intensity. The dominant flavors of earthiness blend with toasty, spicy notes on the finish. This is a gourmet wine with great character.

Serving suggestions: Serve between 18 and 20°C

Food pairing: The wine is perfect to be served with traditional dishes from the Quercy region, flavored with black truffles, roasted poultry, grilled red meat and strong cheeses.

Ageing Potential: 15-20 years

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

