



# TROISIÈME TERRASSE CAHORS



**T**roisième Terrasse de la gamme «les Cuvées Terroirs» est un Cahors fruité et intense. 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.

*Troisième Terrasse from the «Cuvées Terroirs» range is an intense and fruity 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:** Troisième Terrasse

**Superficie:** 1,10 Hectares

**Terroir :** La Troisième Terrasse est la terrasse supérieure également nommée Haute Terrasse, composée d'alluvions très anciennes.

**Sols et sous-sols:** Alluvions très anciennes.

**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 pré-fermentaire à froid (jusqu'à 7°C). Vinification traditionnelle, 40 jours de cuvaison. Fermentation malo-lactique en barriques.

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

**Description organoleptique :** Couleur dense presque noire aux reflets pourpres. Le premier nez est intense et fruité, le deuxième nez avec des notes dominantes de fruits noirs. Richesse et puissance des arômes de fruits noirs, le fruité est frais ; on détecte également des notes secondaires de cacao et de sous-bois. Troisième Terrasse est un Cahors au fruité sensuel et croquant qui se dévoile avec volupté en bouche à travers ses tanins fondus.

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

**Accords Mets-Vins:** Nous le recommandons avec des gibiers et des spécialités gastronomiques du Sud-Ouest appréciées de tous (magrets de canard, cassoulet ou foie gras poêlé).

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

**Appellation :** AOC Cahors

**Location:** Third Terrace

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

**Terroir:** On the ancient alluvial soils of third terrace (or "High Terrace") of the Lot valley, the region where the Malbec Grape comes from, the grape ripening process benefits from the diversity of the soils and a significant water supply.

**Soil and sub-soil:** Stony and clay-gravel.

**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, malo-lactic fermentation takes place in barrel.

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

**Tasting notes:** Very dark colour, almost black with hints of purple. First whiff is intense, with an aromatic complexity on the nose, with notes of small black fruit, toasted scents and hints of spice. A rich and powerful wine with aromas of small black fruits, and a lively fruitiness combining with notes of cocoa and brambles. Lush mouthfeel and a sensual red fruited ripeness with silky tannins.

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

**Food pairing:** This wine is perfect match for wild game and classic dishes from southwest France (duck breast, cassoulet, pan-fried foie gras).

**Ageing Potential:** 10-15 years

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

