



*La escarsetat es riquesa*

*La rareté est richesse*

 **RIGAL**  
CAHORS - 1755 Estd

# LE VIN NOIR CAHORS



**R**IGAL rend hommage au mythique Vin Noir de Cahors. A travers une vinification ancestrale revisitée, RIGAL produit un Malbec intense, un vin gastronome d'une finesse rare.

*RIGAL pays tribute to the mythical "Vin Noir" (black wine) of Cahors. Taking a new approach to traditional vinification, RIGAL produces a rare and intense Malbec. This is a gastronomic wine of rare finesse.*



**Appellation :** AOC Cahors

**Situation géographique:** Troisième Terrasse

**Superficie:** 1 Hectare

**Terroir :** Sélectionnée pour son exposition et l'âge des vignes sur la Troisième Terrasse de la vallée du Lot.

**Sols et sous-sols:** Sols alluvionnaires composés de galets, argilo-graveleux.

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

**Age moyen du vignoble:** 40 ans

**Cépage :** 100% Malbec

**Vendanges :** Manuelles

**Rendements :** 30 Hl/Ha

**Travail technique & vinification :** Suite à l'éraflage, la vendange subit une macération pré fermentaire à chaud (65°C) pendant 6 heures. Après refroidissement, la vendange est entonnée pour fermenter en barrique (vinification intégrale). La fermentation alcoolique sera de 45 jours afin de permettre une extraction lente et optimale.

**Elevage:** Le vin sera l'hôte de ces mêmes barriques pendant 12 mois.

**Description organoleptique :** La couleur de ce vin est profonde. L'intensité aromatique du vin se dévoile avec ampleur dès le premier nez. On distingue des arômes de fruits noirs confits au deuxième nez, sublimés par des notes florales de type violette. Les arômes du Malbec se révèlent pleinement en bouche et les notes subtiles de violette se précisent. Le contact permanent du vin et du bois depuis la vinification développe un équilibre harmonieux et un boisé subtile, presque intime, et en aucun cas prédominant sur la complexité aromatique du vin. Après l'élevage, les tanins sont particulièrement veloutés et se dévoilent avec une souplesse raffinée.

**Conseil de service :** Décanter quelques heures avant la dégustation pour permettre au vin de s'ouvrir et au gras de s'exprimer. A savourer à une température de 20°C.

**Accords Mets-Vins:** A accompagner de mets gastronomes, raffinés et savoureux. Son partenaire de prédilection est la truffe noire du Quercy, native des mêmes terres.

**Potentiel de garde :** 20 ans



**Appellation :** AOC Cahors

**Location:** Third Terrace

**Area under vine:** 1 Hectare

**Terroir:** Vineyards selected for their exposure, age of the vines on the third terrace of the Lot River.

**Soil and sub-soil:** Alluvial soils with round stones and gravelly clay.

**Vine density:** 5500 vines per hectare

**Average age of vines:** 40 years

**Grape varietal:** 100% Malbec

**Harvest:** By hand

**Yields:** 30 Hl/Ha

**Technical work & wine-making:** After destemming, the grapes are heated to 65°C for a 6-hour prefermentation maceration.

After cooling, the grapes are put into barrel fermentation, the wine will stay on its skins for 45 days for a slow, optimal extraction.

**Ageing:** The wine will then age in these barrels for 12 months.

**Tasting notes:** The color of this wine is intense. The aromatic intensity of the wine is revealed with amplitude at the first whiff, preserved black fruit on the second sniff, with sublime floral notes, more precisely violets. The remarkable aromatic extraction is demonstrated with a rare silkiness on the palate.

The flavors of Malbec are fully revealed, giving off subtle notes of violets. The extended contact between the wine and the oak from the beginning of vinification makes for a harmonious balance and a subtle, almost intimate toast, which in no way overpowers the wine. After being aged in barrel, the tannins are particularly smooth and refined.

**Serving suggestions:** The wine must be decanted before tasting. Serve at 20°C

**Food pairing:** Refined and savory gourmet foods. Its best match is black truffles from the region, both being native to the same soils.

**Aging Potential:** 20 years

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

