



LA MAISON RIGAL LANCE SES VINS NATURELS.

La Maison Rigal référence du Cahors et du Malbec Français depuis 1755, lance ses 2 nouvelles cuvées : L'Absolu, vin sans soufre ajouté et La Nuance, en bio.

Le malbec, cépage « réducteur », est par nature propice à la réalisation de vins naturels.

« *Le Malbec est un cépage plutôt "réducteur", c'est-à-dire qu'il est moins consommateur d'oxygène que d'autres variétés. C'est un cépage qui a beaucoup de potentiel car il est riche en polyphénols, ce qui permet une protection naturelle contre l'oxydation et donc nécessite des doses moins importantes de sulfites pour se conserver.* » explique Cédric Tannière, responsable vin de la maison Rigal.



L'ABSOLU : VIN SANS SOUFRE AJOUTE

Ce vin 100% Malbec du Causse est réalisé à partir d'une parcelle identifiée sur le plateau calcaire, au lit-dit Récès.

La fermentation est réalisée à partir de levures naturelles avec extraction légère par remontage, cuve béton, macération de 18 jours. Aucun ajout de soufre tout au long de l'élaboration et de l'élevage.

A la dégustation, une robe sombre, un nez très épicé et des notes de sous-bois. Une bouche ample, avec des tanins très fins et beaucoup de fruits noirs.

LA NUANCE : VIN BIO

Cuvée 100% Malbec du Causse imaginée à partir de parcelles sélectionnées sur des terroirs calcaires avec argile sidérolithique.

A la dégustation, une robe sombre et pourpre avec des notes toastées et de fruits noirs. Une bouche puissante avec des arômes de café torréfié.

A propos de Rigal

Installée au Château de Chambert, domaine historique de l'appellation Cahors, la Maison Rigal a ses racines dans le Lot depuis 1755, berceau mondial du cépage Malbec. Au fil des générations et forte de 250 hectares contrôlés et commercialisés sur l'appellation Cahors, elle détient une grande connaissance du Malbec. La Maison Rigal révèle les multiples expressions de ce cépage emblématique par la diversité des terroirs (Plateau du Causse, Terrasses...) et la maîtrise des vinifications comme l'élaboration du Vin Noir. Depuis Cahors, la maison a étendu ce savoir-faire avec des vignobles partenaires aux autres grands vins et cépages typiques du Sud-Ouest : gros manseng, brauocol ou colombar par exemple, qui constituent une riche gamme signée Rigal.



Contact

Anne Lobao

anne.lobao@rigal.fr



L'ABSOLU ROUGE 2016

Cahors

La Maison RIGAL, experte des vins de Cahors, a sélectionné les meilleures parcelles de cet ensemble de terroirs pour créer un vin nature, sans soufre ajouté.



Sols et sous-sols : Argilo-calcaire.

Cépages : 100% Malbec



Travail technique et vinification : Fermentation avec des levures indigènes. Macération 3 semaines avec des pigeages, fermentation malolactique en suivant puis élevage en cuve béton inertée.

Elevage : Elevage en cuve béton pendant environ 10 mois.



Description organoleptique : Ce Malbec à la robe sombre caractéristique, séduit par son nez épicé aux notes de sous-bois et sa bouche ample de fruits noirs aux tanins très fins.



Conseil de service : Servir entre 18-20°C.

Potentiel de garde : 2-3 ans



Accords Mets-Vin : A servir accompagné d'un carré d'agneau rôti en croûte d'herbes et ses légumes croquants ou encore d'un filet de canette à la betterave.

Contact

Anne Lobao
anne.lobao@rigal.fr



LA NUANCE 2015

Cahors

La Maison RIGAL, experte des vins de Cahors, a sélectionné les meilleures parcelles de cet ensemble de terroirs pour créer un vin bio.



Sols et sous-sols : Argilo-calcaires.

Cépages : 100% Malbec



Travail technique et vinification : Fermentation avec des levures indigènes. Macération de 5 semaines avec des remontages et délestages sur le premier tiers de la fermentation alcoolique. Macération finale à chaud et fermentation malolactique en barrique neuve.

Elevage : Élevé en fût de chêne français de 500 litres pendant 18 mois.



Description organoleptique : Cette cuvée bio séduit par sa couleur pourpre, son nez épicé aux notes grillées de réglisse, sa bouche pleine et élégante aux tanins puissants.



Conseil de service : A servir entre 18 et 20°C.

Potentiel de garde : 25-30 ans



Accords Mets-Vin : A déguster avec des cailles lardées farcies aux fruits secs avec ses champignons de saison, ou encore un rôti de biche sauce grand veneur avec sa purée de panais.

Contact

Anne Lobao
anne.lobao@rigal.fr
