



LES PIERRES BLANCHES AOC Cahors 2014

Les Cuvées Terroirs, signées Maison Rigal en appellation Cahors, sont issues de terroirs aux caractéristiques bien distinctes. Vinifiées uniquement à partir du cépage autochtone Malbec, elles révèlent trois profils de vins hautement qualitatifs au travers desquels il est instructif de découvrir l'influence d'un sol sur un même cépage. Les Pierres Blanches est l'une de ces 3 cuvées, issue de l'alliance du Malbec et d'un terroir. Une occasion de savourer un Cahors intense et fruité.



VIGNOBLE : Il est situé au pied des falaises de la vallée du Lot, sur les pentes de roches calcaires composées d'éboulis. L'ensoleillement y est optimal et confère un profil minéral et aromatique très particulier.

TYPE DE SOL : Versants calcaires du plateau surplombant la vallée du Lot.

CÉPAGE(S) : 100% Malbec

VINIFICATION : Macération pré-fermentaire à froid (jusqu'à 7°C), pour retarder le départ en fermentation de la vendange. Ce procédé favorise les échanges entre pellicules et jus, accentue la couleur et permet de développer l'intensité aromatique afin d'obtenir plus de structure et de rondeur. Elle est suivie d'une vinification traditionnelle avec 40 jours de cuvaison. La fermentation malolactique est réalisée en barriques pour procurer au vin un boisé délicat.

ELEVAGE : Elevé en fût de chêne français pendant 12 mois.

DÉGUSTATION : Il se révèle sous une robe sombre, presque noire, avec une belle onctuosité. Le premier nez est puissant, intensément fruité et dévoile des nuances minérales accentuées au deuxième nez. En bouche, l'attaque est franche et offre un bel équilibre. Le corps est consistant et confirme la complexité aromatique devinée au nez. En effet, des saveurs fuitées et épicées sont délicatement dominées par une touche de minéralité. Les tanins apportent à cette cuvée, haut de gamme, une structure qui définissent la typicité du Malbec.

ACCORDS : Nous le recommandons avec des plats cuisinés (traditionnels ou épicés), des viandes grillées, rôties ou en sauce et des plateaux de fromages affinés.

MÉDAILLES : Bronze Decanter 2017 / Argent Terre de Vins 2023

CONSEIL DE SERVICE : Servir entre 16°C et 18°C

POTENTIEL DE GARDE : 10 à 12 ans