RIGAL
CAHORS - 1755 Estd

Vinificateur-Eleveur
du Sud-Ouest

DOMAINE DU BOURDALAT 2020 AOC Madiran

Le Domaine du Bourdalat, situé en plein cœur du village de Cannet dans le Gers, est une propriété familiale reprise en 2002 par deux sœurs, différentes et complémentaires. Chacune a trouvé sa place, Michèle est la « terrienne » au sens du lien à la terre et Lucie c'est l'alchimie du vin qui l'inspire chaque jour. Chacune apporte une touche qui se retrouve dans les vins, intenses et savoureux.
C'est une histoire d'alliance entre un terroir et une famille, un voyage sur un site naturel préservé au cœur de la Gascogne où nature et cultures riment avec symbiose pour donner un vin harmonieux et charmeur.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VIGNOBLE : Situé en plein cœur du village de Cannet dans le Gers.

TYPE DE SOL : Argileux à gravettes

CÉPAGE(S) : 80% Tannat, 20% Cabernet Franc

VINIFICATION : Récolte en légère surmaturation. Macération pré-fermentaire à froid (12°-14°C) pendant 4 jours. Température de fermentation à 28°C. Extraction par délestages en début de fermentation alcoolique. Macération de 4 semaines avant la fermentation malolactique.

ELEVAGE : 24 mois en cuves

DÉGUSTATION : Une belle robe cerise noire aux nuances violines au nez intense de cassis et d'épices. La bouche ne déçoit pas : ample, dense et suave, pleine de fruit. Elle est portée par des tanins fins et très bien enrobés. Elle signe un madiran moderne et charmeur.

ACCORDS : Compagnon idéal des apéritifs dînatoires à base de tapas de charcuterie mais aussi des viandes rouges grillées, la cuisine du Sud-Ouest, couscous, tajines et cuisine orientale. Suivez vos envies…

CONSEIL DE SERVICE : 16°C

POTENTIEL DE GARDE : 4 à 5 ans

MAISON RIGAL
Château Chambert - Les Hauts Coteaux - 46700 Floressas
FRANCE
www.maisonrigal.fr