



TERROIR

Lot, Occitanie, France

CÉPAGES

Malbec

HISTOIRE

«C'est important les traditions. Réussir un vin, c'est lui donner un peu de son âme»

— Fabienne RIGAL

AOP Cahors, Commune de Vire Sur Lot.
16 hectares. Âge moyen des vignes : 40 ans.

Les initiales by AG : F pour Fabienne & R pour Rigal, Fabienne Rigal, The Vigneronne, Made In France.

Indépendante mais pas isolée, son extrait de Malbec transcende tout autant la puissance des « Black Wine » que la féminité. Une certification HVE3, une conversion bio en cours, voilà une vigneronne qui sait faire du vin !

Exploitation familiale depuis plusieurs générations évoluant sur des terres argilo-silicieuses de la 3ème terrasse.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Une superbe robe sombre et profonde.



LE NEZ

Notes de fruits rouges et cerises.



EN BOUCHE

Une bouche harmonieuse aux tanins fondus. Vin rond, gras, qui reste bien en bouche.

COULEUR

● Rouge

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Sélection des meilleures cuves de Malbec.
Vinification traditionnelle.

ACCORDS METS-VINS



C'est un vin qui accompagne très bien une côte de bœuf, un magret grillé, un confit de canard ou une cotelette d'agneau. Idéal sur les fromages également.