

CHÂTEAU

# Haut RIGAL

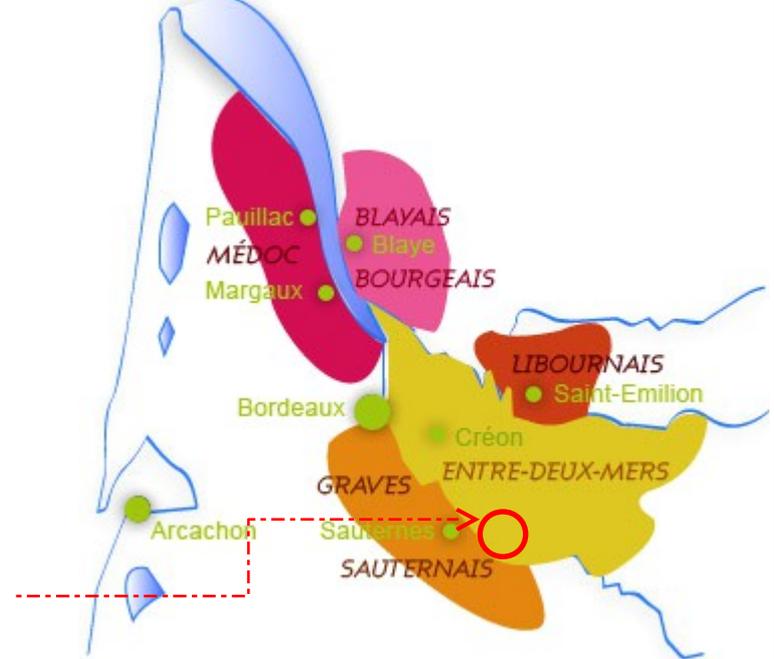
“ Le vin qui a mangé du Lion ”

Depuis 1867

# Situation

- Le **château Haut Rigal** est situé sur les hauteurs de **Pian sur Garonne** à 50 km au sud de Bordeaux sur la rive droite face à Sauternes.
- Les vins sont en Appellation d'Origine Contrôlée **Bordeaux**.

*Pian Sur  
Garonne*



# Historique

- La **tradition viticole de la famille** remonte à **1867**. Six générations se sont succédées.
- **En 2016**, Marielle Baissas, vigneron-récoltant reprend la suite de ses parents.
- **En 2018**, agrandissement sur l'appellation des Graves
- **En 2019, certification environnementale Terra Vitis**
- **En 2020, certification environnementale HVE3 (Haute Valeur Environnementale)**

# Le vignoble

- 17 hectares de vignes en coteaux et 5 hectares en AOC Graves
- Sols graveleux et argilo-sableux
- Encépagement bordelais
  - *Merlot - Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc*
  - *Muscadelle et Sémillon*



## Le chai

Cuves inox  
thermorégulées

Cuves en béton



Le Fruit

L'Elégance

La Convivialité



*“Le vin qui a mangé  
du Lion”*

# Bordeaux Blanc Moelleux 2019



**Cépages** : Sémillon - Muscadelle

**Terroir** : Argilo - sableux

**Age moyen des vignes** : 25 ans

**Nez floral,**

En bouche, attaque franche & notes

**de fruits à chair blanche**

**Frais, cristallin et fruité**

***A consommer entre amis en apéritif !***

*Fromages à pâte pressée : morbier, comté 6  
mois, gruyère et même avec du livarot  
ou du roquefort*

*Tartines de pâté rôties au grill*

*Foie gras*

**Croquant & Frais**



***Ou bien en dessert ... accompagnant une  
tarte aux fruits rouges***

# Bordeaux Rouge 2018



**Cépages** : 70% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon

**Terroir** : croupes graveleuses

**Age moyen des vignes** : 25 ans

Nez **fruité**, fruits murs légèrement épicés

En bouche les **tanins** sont **équilibrés**

## *A table !*

*Pièce de bœuf et poêlée de cèpes en persillade*

*Rouelle de veau à l'ail et fricassée de carottes dans  
leur sauce tomate*

*Rôti de porc et gratin d'aubergines*

**Souple – Élégant - Fruité**

# Bordeaux Rouge 2019

## Cuvée 100% Cabernet Sauvignon



**Cépages** : 100% Cabernet Sauvignon

**Terroir** : croupes graveleuses

**Age moyen des vignes** : 30 ans

**Nez fruits rouges, cassis**

**En bouche le vin est fruité et ample les fruits s'expriment et se fondent doucement.**

**La fin de bouche est sur des notes mentholées Eucalyptus qui rendent ce vin frais et friand**

**> Apéritif ou Repas**

**Audacieux – Fruité – Élégant**



# Graves Rouge 2018



Cépages : 70% Cabernet Sauvignon 30% Merlot  
Terroir : Terroirs sablo graveleux  
Age moyen des vignes : 20 ans

**Nez fruité, mûres, griotte, fruits mûrs...**  
**En bouche : fruits mûrs et épices se mêlent avec des notes de feuille à cigare.**

**Ce vin est le plus robuste, le plus ample de la gamme. N'hésitez pas à l'ouvrir une heure avant le repas pour que les tannins s'ouvrent.**

Vin à servir à table !

- Plats en sauces ou pièce du boucher · Recevez votre famille !
- Assiette de fromages

**Elégant & Epicé**

Quelques images de nos premières portes ouvertes en octobre 2020...

Atelier dégustation dans le chai & Repas vigneron sous un beau soleil d'automne.

Au plaisir de recevoir les membres de l'ISAE en octobre 2021.

