

CHÂTEAU

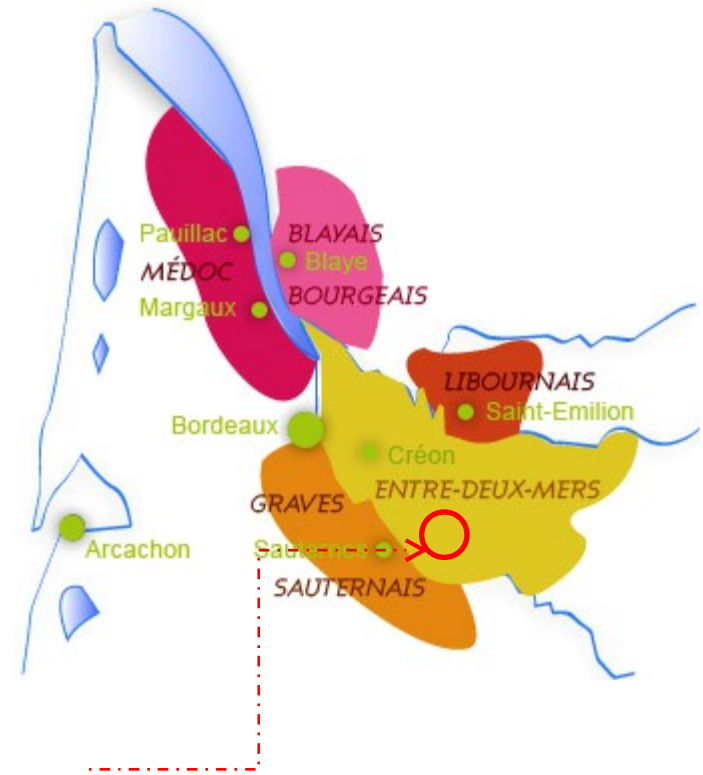
Haut RIGAL

“ 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.

Le vignoble

- 17 hectares de vignes en coteaux
- 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 ma
du Lion”*



Bordeaux Blanc Moelleux 2017



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

Blanc Moelleux 2017



Croquant & Frais

Bordeaux Rouge 2014

Cépages : 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon

Terroir : croupes graveleuses

Age moyen des vignes : 25 ans

Nez fruité et intense
Notes de fruits rouges

Avec les années les tanins de ce millésime se sont fondus.

Fruité & Soyeux

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 2015

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 **frais** et **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 2016

Cuvée 100% Cabernet Sauvignon

Cépages : 100% Cabernet Sauvignon

Terroir : croupes graveleuses

Age moyen des vignes : 25 ans

Nez fruits rouges, cassis

En bouche le vin est friand et charnu les fruits s'expriment et se fondent doucement

Ce vin est le plus robuste de la gamme



Audacieux – Fruité – Élégant



Graves Rouge 2018



Cépages : 70% Cabernet Sauvignon 30% Merlot
Terroir : Terroirs sablo graveleux
Age moyen des vignes : 15 ans

**Nez fruité, fruits murs légèrement épicés
En bouche les tanins sont fins et équilibrés**

A table !

- Plats en sauces ou pièce du boucher ;
Recevez votre famille !
- Assiette de fromage

Elégant & Epicé



Bonnes dégustations ...