

CHÂTEAU

Haut RIGAL

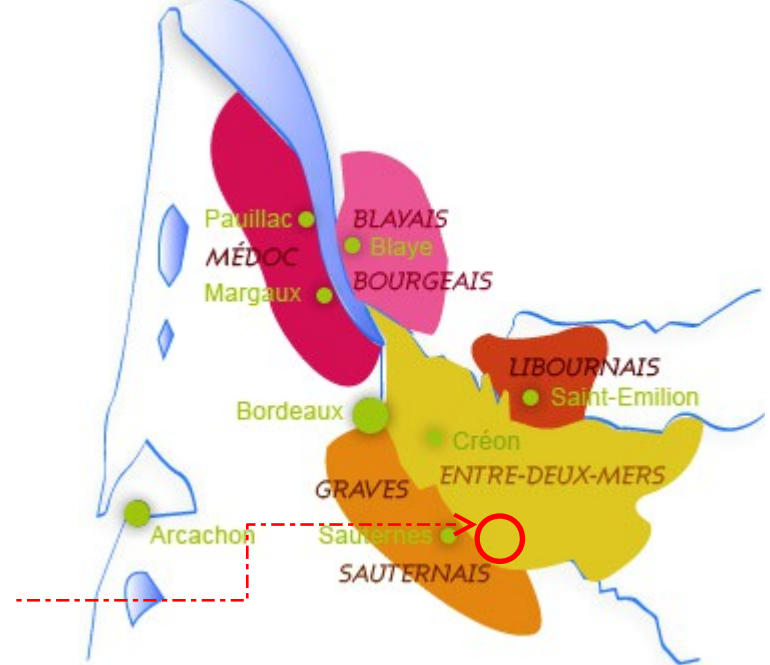
“ Le vin qui a mangé du Lion ”

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

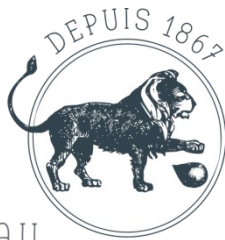
Cuves en béton



Le Fruit

L'Elégance

La Convivialité



CHÂTEAU
Haut RIGAL

*“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 2016



CHÂTEAU

Haut RIGAL

BORDEAUX Marielle Baissas
Vigneron - Récoltant

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

Avant le vin, les raisins...



Des raisins rouges et noirs en train de mûrir
Une jeune vigne plantée en 2020

