

PROBUS

Mis en bouteille à la propriété—AOP Cahors

En l'an 96 de notre ère, l'Empereur Domitien fit arracher la vigne au profit de la culture du blé. C'est au III^{ème} siècle que l'Empereur Probus fit replanter la vigne dans le Quercy. C'est pour lui rendre hommage que Jean, le père de Jean-Luc Baldès, a créé en 1976 cette cuvée haut de gamme de l'appellation Cahors.

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 100% Malbec.

Terroir : Sélection parcellaire du domaine en 3^{ème} terrasse, sous-sol argilo-siliceux et argilo-calcaire. Vignes centenaires.

Travail de la vigne—Vinification : Agriculture raisonnée. Travaux des vignes et en cave traditionnels. Vendanges manuelles. Cuvaision de 20 à 25 jours. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois. Dégustation et sélection des meilleurs fûts.

Dégustation : Nez intense de cassis, pruneaux auquel se mêle des notes épicées. La bouche est concentrée. Les tannins en bouche sont droits et serrés. Final long et persistant. Évoluera patiemment vers des arômes de sous-bois tout en conservant beaucoup de fraîcheur.

Accord Mets/Vin : Se déguste jeune après un passage en carafe et se laissera apprécier après quelques années de vieillissement autour de spécialités culinaires du Sud-Ouest comme le confit ou les magrets de canard, de côtes de bœuf et de fromages.



“On the palate excellent structure and length, power and elegance well combined, modern classic style”

Markus Del Monego, Best Worldwine Sommelier

Tasted- 93 points

Wine Enthusiast - 93 points