

CLOS TRIGUEDINA

Mis en bouteille à la propriété—AOP Cahors

Clos Triguédina est tiré de l'Occitan « Me trigo de dina » et signifie « Il me tarde de diner » en référence aux pèlerins de Saint Jacques de Compostelle qui avaient pour coutume de se restaurer au domaine. Élaborée depuis 1830, cette cuvée est le reflet du savoir-faire familiale transmis depuis sept générations.

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 85% Malbec, 13% Merlot, 2% Tannat.

Terroir : 2nd, 3^{ème} et 4^{ème} Terrasses du domaine, sous-sol argilo-siliceux et argilo-calcaire. Vignes âgées de plus de 30 ans.

Travail de la vigne—Vinification : Agriculture raisonnée.
Certification : Haute Valeur Environnementale.

Dégustation : Nez intense de fruits noirs, agrémenté de notes poivrées et de réglisse. La structure est longue et complexe. Bel équilibre entre l'expression des tannins, la richesse aromatique et la souplesse.

Accord Mets/Vin : Un jeune millésime de Clos Triguédina accompagnera les foies gras, les viandes rouges en sauce et les gibiers. Un millésime plus ancien s'accordera parfaitement avec des truffes, des viandes rouges et blanches grillées, des gibiers ou encore des fromages.



« It is a firm, solid, well balanced wine, rich and expressing the minerality of Malbec in Cahors. »

Wine Enthusiast - 91 points