



CLOS TRIGUEDINA CHENIN - 50 Cl

Mis en bouteille à la propriété - IGP Comté Tolosan

Jean-Luc Baldès rappelle les Vins de Lune du XVII^{ème} siècle quand les paysans récoltaient les raisins la nuit pour soustraire une partie de la récolte du seigneur et ainsi lui verser moins d'impôts. Aujourd'hui, les raisins sont vendangés tôt le matin afin de préserver leur fraîcheur.

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 100% Chenin.

Terroir : 4^{ème} Terrasse, sol argilo-calcaire. Parcelle située à 300 mètres d'altitude exposée vers le sud.

Travail de la vigne Vinification : Agriculture raisonnée. Certification : Haute Valeur Environnementale. Vendanges tardives et botrytisées à la fraîcheur matinale. Élevage en fûts de chêne durant 12 mois.

Dégustation : Robe dorée. Nez de fruits confits, de pâte de coing et de miel. Bien équilibrée, la bouche est expressive, persistante et d'une grande légèreté.

Accord Mets/Vin : Idéal en apéritif avec des toasts de foie gras, en dessert avec des gourmandises à base de fruits jaunes ou bien encore avec des fromages à pâtes persillées.

