



Grands Terroirs
de Cahors

PROBUS

Mis en bouteille à la propriété - A.O.P 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.

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 sans désherbants chimiques. Travaux des vignes et en cave traditionnels. Vendanges manuelles. Cuvaion de 20 à 25 jours. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois. Dégustation et sélection des meilleurs fûts.

Dégustation : Nez intense de fruits noirs, pruneaux auquel se mêle des notes épicées. La bouche est concentrée. Les tannins en bouche sont droits et veloutés. Finale longue et persistante. Evoluera patiemment vers des arômes de sous-bois tout en conservant beaucoup de fraîcheur.

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



Chaque millésime ayant reçu des distinctions différentes, n'hésitez pas à nous contacter pour avoir la fiche technique d'un millésime précis.