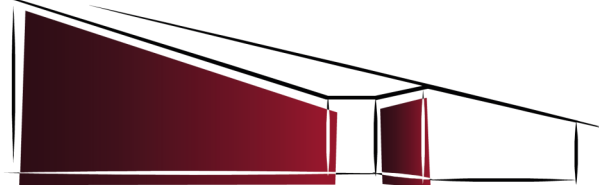


TRIGUEDINA
JEAN-LUC BALDÈS

vignerons depuis 1830



Grands Terroirs
de Cahors

THE NEW BLACK WINE

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

Ce nom provient du Moyen-Âge où les vignerons lotois élaboraient du "Vin Noir" en faisant chauffer une partie des grappes ou des moûts de raisins. Soucieux de perpétuer les origines historiques du Cahors, Jean-Luc Baldès a voulu rappeler que ce vin a eu au Moyen-Âge la faveur des Anglais et revisite ce savoir-faire longtemps oublié en utilisant un four à pruneaux.

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Cépage : 100% Malbec.

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

Travail de la vigne Vinification : Agriculture raisonnée. Certification : Haute Valeur Environnementale. Vendanges manuelles en grappes entières, triées et déposées délicatement sur des claies de séchage puis chauffées dans un four à pruneaux durant une nuit. Confits, les raisins et les moûts sont vinifiés traditionnellement et élevés en fûts de chêne durant 12 mois.

Dégustation : Nez complexe sur des notes de fruits secs et de fruits confits. En bouche, The New Black Wine est d'une grande finesse et exprime une étonnante variété d'arômes de fruits noirs, d'épices et de torréfaction. Les tannins sont veloutés et fondus.

Accord Mets/Vin : A carafier. Accompagne des viandes rouges à la braise, des gibiers ou un plat épicé tel qu'un canard à l'orange. Osez également les accords atypiques avec des plats exotiques sucrés salés, ou même un dessert chocolaté.



Millésime 2013 : 95/100 - WINE ENTHUSIAST
93/100 - GILBERT & GAILLARD

SARL JL BALDES TRIGUEDINA
Les Poujols, 46700 Vire-sur-Lot

05 65 21 30 81
contact@jlbaldes.com
www.jlbaldes.com

Retrouvez-nous sur :

