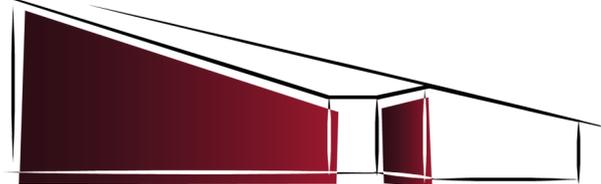


TRIGUEDINA
JEAN-LUC BALDÈS

vignerons depuis 1830



Grands Terroirs
de Cahors

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 familial transmis depuis sept générations.

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 85% Malbec, 10% Merlot, 5% Tannât.

Terroir : 2^{ème}, 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. Cuvaison de 15 à 18 jours. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

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 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.



Millésime 2011 : 91/100 - WINE ENTHUSIAST

Millésime 2013 : 14.5 - R.V.F 88/100 - GILBERT & GAILLARD

Millésime 2014 & 2015 : 91/100 - WINE ENTHUSIAST

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

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

Retrouvez-nous sur :

