



BLACK VINTAGE

Le dernier nectar créé par Jean-Luc Baldès

Vin de liqueur - 50 cl



L'innovation n'est pas la moindre des qualités du talentueux et audacieux vigneron Jean-Luc Baldès, spécialiste reconnu du cépage Malbec. Ce Black Vintage est une preuve de plus.

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 100% Malbec.

Terroir : 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. Issu de grains gonflés de soleil de pur Malbec, mutés en cours de fermentation. Élevage en fûts de chêne pendant 3 ans.

Dégustation : Subtiles arômes de cerise, myrtille, mûre et de chocolat. Bouche veloutée, enjolivée par une belle fraîcheur.

Accord Mets/Vin : Pour l'apéritif, il se suffit à lui-même ou en accompagnement de toast au foie gras avec une compotée aigre-douce. Il sublimerait aussi vos desserts au chocolat noir.

