

L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation I.G.P. Tolosan Clos Triguedina

Producteur : Baldès et Fils. http://www.jlbaldes.com/





Région Sud ouest

Sous région

Situation géographique

A Puy l'Evêque, à l'Ouest de Cahors

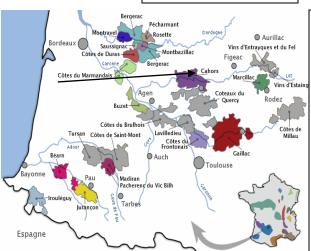
Millésime

Note:



П

П



Principaux cépages

50 % Chardonnay 50 % Viognier

Nature du sol

Sol argilo calcaire sur les 4èmes terrasses du Lot. 300 mètres d'altitude

Climat

Océanique soumis à des influences méditerranéennes.

Observations

- □ I.G.P. depuis 2009, autrefois vin de pays du Comté Tolosan (1982).
- □ Existe en blanc, rouge et rosé.
- □ Superficie de l'I.G.P..: 3 600 Ha pour une production de 270 000 Hl. Rendement maximal de 120 Hl/Ha.
- □ 7^{ème} générations de viticulteurs (1830).
- □ Fournisseur officiel de la république Française depuis 25 ans.
- □ Domaine de 60 Ha. Vigne de plus de 30 ans. Certification HVE
- □ Note Wine enthusiaste : 93/100
- $\hfill\Box$ Température de service : de 8 à 10 $^{\circ}$ C.

Examen visuel:

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif:

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant \square Déplaisant \square

- Attaque :
- Milieu de bouche:
- Finale:
- Conclusion :

Accords mets et vin

Apéritifs

■ Poisson de mer

Fruits de mer

Viande blanche

Fromage de Chèvre

■ Viande rouge

Charcuteries

■ Fromages forts

Originalité

Plats épicés ou de produits de la mer.

Remarque:

I.G.P. peut être produit dans 12 départements : Midi Pyrénées, Pyrénées Atlantiques, Landes, Lot et Garonne et Cantal mais l'essentiel de la production est localisé dans le Gers pour les blancs et dans les départements de la Haute Garonne, du Tarn et Garonne du Tarn pour les rouges.

Avant la guerre des cents ans, les anglais appréciaient fortement les vins de Cahors, qu'ils appelaient Black Wine. Le Clos Triguedina est une belle demeure quercynoise dans un cadre verdoyant où les caves, le chai et le musée familial sont à visiter. C'était autrefois une étape où les pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle avaient pour coutume de se restaurer. "Me trigo de dina" signifie en occitan "il me tarde de diner".

Vendanges matinales afin de préserver leur fraicheur (en rappel des vins de lune de 17^{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). Elevage en fûts durant 6 mois.