L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

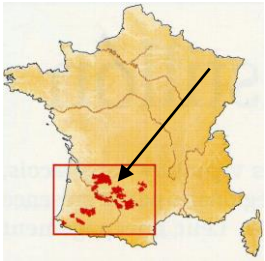
www.le-grand-restaurant.com

Appellation

Cahors Clos Triguedina Probus

Producteur : Baldès et Fils.

http://www.jlbaldes.com/



Région

Sud ouest

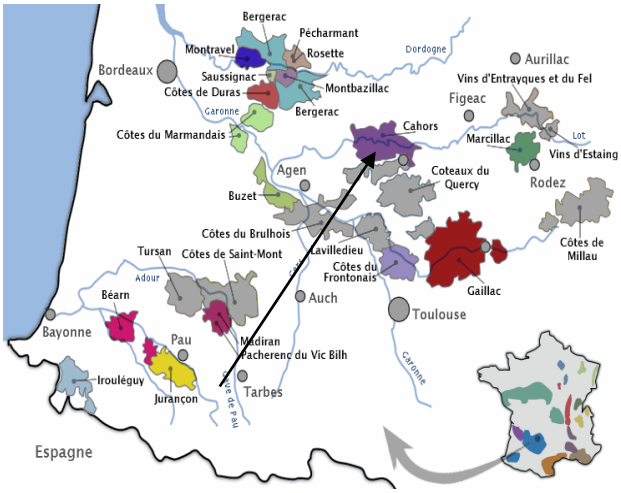
Sous région

Situation géographique

A Puy l'Evêque,
à l'Ouest de Cahors

Millésime

Note :



Principaux cépages

Malbec

Terroir

Sol argilo-siliceux et argilo-calcaire, en semi-coteaux sur les 3èmes terrasses du Lot.

Climat

Océanique soumis à des influences méditerranéennes.

Observations

□ A.O.C. depuis l971.
□ Existe uniquement en rouge.
□ Superficie de l'appellation 4 450 Ha pour une production de 252 000 Hl soit un rendement de base de 56 Hl/Ha.
□ 8ème générations de viticulteurs.
□ Fournisseur officiel de la république Française depuis 25 ans.
□ Domaine de 60 Ha. Vigne de plus de 50 ans. Certifié HVE
□ Note Parker : 92 sur 100.
□ Une demande de hiérarchisation des crus a été déposée par les viticulteurs.
□ Température de service : de 16 à 18 ° C. A carafer une heure avant.

Examen visuel :

■ Limpidité, intensité :

■ Impression générale :

Examen olfactif :

■ Intensité :

■ Nuances aromatiques et impression générale :

■ Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant □ Déplaisant □

■ Attaque :

■ Milieu de bouche :

■ Finale :

■ Conclusion :

Accords mets et vin

Gibiers à poils	■	Viande rouge	■
Agneau	■	Viande blanche	□
Gibiers à plumes	■	Fromages doux	□
Lapin	■	Desserts	□

Originalité

Ce sont les plus à l'aise sur les légumes comme la tomate ou l'aubergine. Ils aiment les poissons en matelote ou les rougets poêlés. N'hésitez pas à les entamer dès l'apéritif.

Remarque :

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". En l'an 96 de notre ère, l'Empereur Domitien fit arracher la vigne au profit de la culture du blé. Grâce à un autre Empereur, **Probus**, en l'an 280, la vigne fut replantée en Quercy. C'est pour lui rendre hommage que Jean, le père de Jean-Luc Baldes, a créé en 1976 cette première cuvée haut de gamme de l'appellation Cahors.

Vendange manuelle (table de trie), vinification séparée (la sélection finale se fait sur dégustation). Egrappage total, cuvaison de 20 à 25 jours et plus. Ecoulage en barriques avant un élevage de 12 mois en fûts de chêne neufs de l'Allier. Chaque fût est dégusté, ainsi les plus jolis boisés sont assemblés.