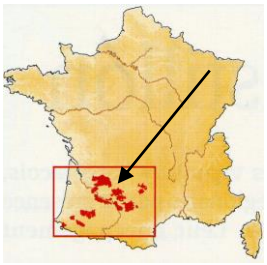
L'Antre Deux Verres
09 86 69 56 36
www.le-grand-restaurant.com

Appellation
Black Vintage
Vin de Liqueur
Producteur : Baldès et Fils.
http://www.jlbaldes.com/

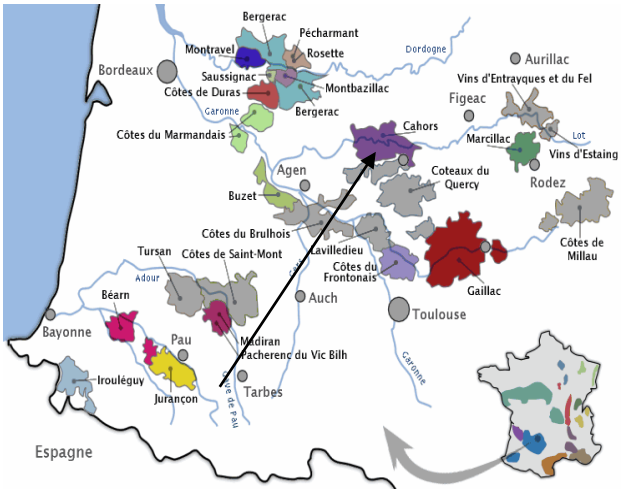


Région
Sud ouest
Sous région

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

□ Vin de liqueur (mutage).
□ Existe uniquement en rouge.
□ 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
□ Température de service : 14 à 16°.

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

Apéritifs	■	Viandes blanches	□
Foie gras	■	Viandes rouges	□
Poissons	□	Fromages doux	□
Fruits de Mer	□	Fromages forts	■
Gibiers	□	Desserts chocolat	■

Originalité

Délicieux en apéritif ou après le dîner, avec des chocolats, des desserts pas trop sucrés ou faits à base de crème ou des fromages. Accompagne très agréablement fruits secs, gâteaux aux noix et roulés.

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). Mutage en cours de fermentation. Elevage en fûts de chêne pendant 3 ans.