

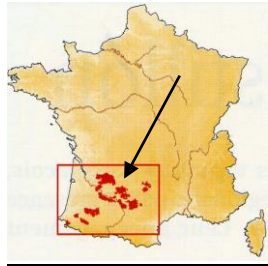


L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Cahors
French Malbec
Producteur : Baldès et Fils.
<http://www.jlbaldes.com/>

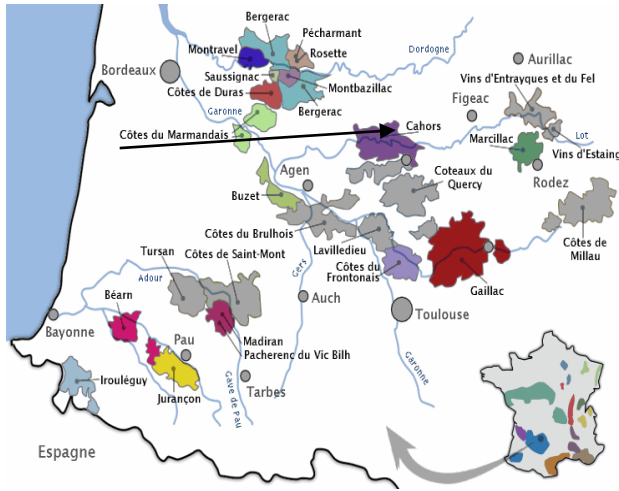


Région
Sud ouest
Sous région

Situation géographique
 A Puy l'Evêque,
 à l'Ouest de Cahors

Millésime

Note :



Principaux cépages
Malbec ou côt

Nature du sol
 Sol argilo-siliceux et argilo-calcaire, en semi-coteaux sur les 2èmes terrasses du Lot.

Climat
 Océanique soumis à des influences méditerranéennes.

Observations

- A.O.C. depuis 1971.
- Existe uniquement en rouge.
- Superficie de l'A.O.C. : 4 450 Ha pour une production de 252 000 HI soit un rendement de base de 56 HI/Ha.
- Rendement de base : 45 HI/Ha.
- 7^{ème} génération de viticulteurs (1830).
- Fournisseur officiel de la République Française depuis 25 ans.
- Domaine de 60 Ha. Vigne de plus de 30 ans. Certification HVE.
- Cahors is not dead. Jeunes vignes du domaine.
- Une demande de hiérarchisation des crus a été déposée par les viticulteurs. Il existe une cuvée Prince de Probus que l'on peut considérer comme un grand cru.
- Température de service : de 16 à 18 ° C. A Carafer.

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	<input type="checkbox"/>
Gibiers à plumes	■ Fromages doux	<input type="checkbox"/>
Lapin	■ Desserts	<input type="checkbox"/>

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".