

CLOS TRIGUEDINA JEAN-LUC BALDÈS

Malbec du Clos 2018

19,95\$

* Prix de détail suggéré


TRIGUEDINA
JEAN-LUC BALDÈS
vignerons depuis 1830

	Code produit	14706944
	Prix licencié	17.34\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Sud-Ouest
	Appellation	Cahors
	Cépage(s)	Malbec 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 3 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Clos Triguedina est le berceau de la famille Baldès. C'est un patrimoine chargé en histoires d'hommes. Ainsi les pèlerins de St-Jacques de Compostelle avaient pour coutume de s'y restaurer (me trigo de dina signifie en occitan il me tarde de diner). De leur côté, les Baldès ont construit le Clos Triguedina en transmettant de père en fils leurs savoir-faire, émotions et passions.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez généreux aux arômes de fruits rouges. Bouche vive et riche aux notes fruitées. Idéal avec des toasts et canapés chauds, viandes grillées et charcuteries. Rond et gourmand avec ses notes de fruits rouges, le Malbec du Clos est une invitation à la découverte du Cahors. Idéal pour une dégustation entre amis ou en famille autour d'une cuisine généreuse et conviviale.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange mécanisée. Vinification classique en cuve inox. Utilisation de levures classiques afin de ne pas retarder la fermentation. Fermentation de 20 à 30 jours. Fermentation malolactique avant Noël suivant la récolte. Élevage en cuve inox pendant 18 mois.

