



En 1830, Etienne Baldès planta ses premières parcelles sur les meilleures terrasses du vignoble de Cahors. Depuis ce temps, le Clos Triguédina est le berceau de la famille Baldès. Selon la légende, le nom du domaine fut donné par les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle qui avaient pour coutume de s'y restaurer :

« Me Trigo de Dina », signifie « Il me tarde de dîner » en Occitan »

Le vignoble, majoritairement détruit par le phylloxera en 1877, fut par la suite totalement replanté. Protégé par son microclimat, certaines parcelles seront épargnées par la gelée de 1956 qui menaça l'entière renaissance de Cahors. Ces vignes, ainsi préservées, sont pour certaines devenues centenaires.



La famille Baldès a construit le Clos Triguédina en transmettant de père en fils leur savoir-faire, émotions et passions. Leur tempérament de pionnier les identifie comme une des familles fondatrices de l'Appellation Cahors (Participation à la création de l'AOC, premier

chai en cuve inox en 1976...).

Jean-Luc Baldès, avec son épouse Sabine, exprime tout son talent sur ces terroirs uniques et s'attache à révéler le meilleur d'eux à travers une gamme de vins de haute qualité.

Leur fille Juliette, après plusieurs expériences en France et à l'international (Nouvelle-Zélande, Espagne, Argentine, Italie) s'apprête à devenir vigneronne de la 7^{ème} génération, et première génération féminine à la tête du Clos Triguédina.



« Jean-Luc Baldès est le vigneron incontournable de Cahors et Clos Triguédina demeure l'une des propriétés phares de l'appellation. Il y produit des vins fortement marqués par le terroir, intensifiés par la recherche d'une maturité poussée du malbec. Les

vins ont gagné en finesse et en naturel d'expression ». **Revue des Vins de France**

Déjà certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3, le domaine décide d'aller encore plus loin en termes de certification avec l'objectif d'obtenir le label « Vignerons engagés ». La famille Baldès veut prendre en compte les trois piliers du développement durable : environnemental, social et économique. C'est un engagement qui va de la vigne jusqu'au verre, un cahier des charges reconnu basé sur la norme ISO26000, référence internationale.



Jean-Luc et Sabine Baldès sont portés par un idéal : offrir des grands vins, identifiés comme des repères, des références et des gages de qualité en termes de maturité du fruit, d'équilibre, d'élégance et d'expressions des terroirs. Pour cela, il exprime son savoir-faire et sa créativité au travers d'une gamme riche et audacieuse de vins répondants aux exigences des plus grands.

L'innovation est au cœur de cette gamme :

L'exceptionnel New Black Wine, issu de raisins chauffés, l'incontournable Probus, la Trilogie



des parcelles, les surprenants blancs secs et moelleux, et en 2020 le New Pink Wine, Malbec rosé d'exception élevé en fûts d'acacia...

« Le respect et la valorisation de l'identité d'une appellation sont essentiels. La magie du Clos Triguédina, c'est la richesse de ses terroirs qui permet de donner libre cours à mon imagination de vigneron ».

Jean-Luc Baldès

THE NEW PINK WINE

IGP Comté Tolosan

Mis en bouteille à la propriété

Le premier vin rosé de la région de Cahors élevé en barriques d'acacia, The New Pink Wine est élaboré à partir de raisins vendangés tôt le matin. Fidèle à son désormais célèbre cousin, le New Black Wine, imaginé par Jean-Luc Baldès ; ce nouveau vin se veut dans la continuité de l'ADN d'innovation du Clos Triguedina.

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 100% Malbec.

Terroir : Sol argilo-calcaire et siliceux des 2^{nde} et 3^{ème} terrasses sur des vieilles vignes.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Travaux très soignés de la vigne dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Vendanges matinales. Rosé de pressurage direct. Élevage 100% en barriques neuves d'acacia pendant 6 mois.

Dégustation : Rose intense, nez complexe d'abricot, de pêche et de fruits rouges gourmands. Belle attaque en bouche, arômes intenses d'agrumes, beau volume et finale longue presque minérale. Vin éclatant, vin de gastronomie .

Accord Mets/Vin : En apéritif avec de délicieuses tapas ou tapenades, en carpaccio de lieu, un ceviche de calamar ou encore avec des poissons tels que le rouget ou la dorade grillés. Il s'accordera également en toute simplicité sur une belle salade de tomates anciennes et de belles grillades. À consommer frais.



4,1 / 5 - VIVINO

BUL'S

Vin pétillant rosé

Méthode traditionnelle

Offrez-vous un moment de gourmandise en découvrant Bul's by Baldès, un vin 100% Malbec élaboré suivant la méthode traditionnelle !

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 100% Malbec.

Terroir : 3^{ème} Terrasse, sous-sol argilo-siliceux et argilo-calcaire.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Travaux très soignés de la vigne dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Élaboré suivant la méthode traditionnelle. Élevage sur lattes pendant 9 mois.

Dégustation : Notes de fraise et de framboise au nez. Légèrement acidulée, la bouche reste ample, sur des notes de cassis, de mûre. La bulle est fine.

Accord Mets/Vin : Compagnon parfait de vos grands évènements. À déguster en apéritif ou en dessert.



« Bul's est un mousseux rosé 100% Malbec. Ce cépage montre alors une structure alliant fruits rouges, acidité et quelques notes toastées, ce qui nous offre une cuvée attractive, pleine de fruits. »

WINE ENTHUSIAST

BLACK VINTAGE

Vin de liqueur - 50 cl

Le dernier nectar créé par Jean-Luc Baldès

L'innovation n'est pas la moindre des qualités du talentueux et audacieux vigneron Jean-Luc Baldès, spécialiste reconnu du cépage Malbec. Ce Black Vintage est une preuve de plus.

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 100% Malbec.

Terroir : 3^{ème} Terrasse du domaine, sous-sol argilo-siliceux et argilo-calcaire.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Travaux très soignés de la vigne dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Vendanges manuelles. Issu de grains gonflés de soleil de pur Malbec, mutés en cours de fermentation. Élevage en fûts de chêne pendant 3 ans.

Dégustation : Subtils arômes de cerise, myrtille, mûre et de chocolat. Bouche veloutée, enjolivée par une belle fraîcheur.

Accord Mets/Vin : Pour l'apéritif, il se suffit à lui-même ou en accompagnement de toast au foie gras avec une compotée aigre-douce. Il sublimerait aussi vos desserts au chocolat noir.



3,8 /5 - VIVINO



PROBUS

AOP Cahors

Mis en bouteille à la propriété

En l'an 96 de notre ère, l'Empereur Domitien fit arracher la vigne au profit de la culture du blé. C'est au III^{ème} siècle que l'Empereur Probus fit replanter la vigne dans le Quercy. C'est pour lui rendre hommage que Jean, le père de Jean-Luc Baldès, a créé en 1976 cette cuvée haut de gamme de l'appellation Cahors.

Assemblage : 100% Malbec.

Terroir : Sélection parcellaire du domaine en 3^{ème} terrasse, sous-sol argilo-siliceux et argilo-calcaire. Vignes centenaires.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Travaux très soignés de la vigne dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Vinification très rigoureuse. Élevage en fûts de chêne neufs pendant 12 mois. Dégustation et sélection des meilleurs fûts.

Dégustation : Nez intense de fruits noirs, pruneaux auquel se mêlent des notes épicées. La bouche est concentrée. Les tanins en bouche sont droits et veloutés. Finale longue et persistante. Evoluera patiemment vers des arômes de sous-bois tout en conservant beaucoup de fraîcheur.

Accord Mets/Vin : Se déguste après un passage en carafe et se laissera apprécier dès maintenant et encore après quelques années de vieillissement autour de spécialités culinaires du Sud-Ouest comme le confit ou les magrets de canard, de côtes de boeuf et de fromages etc...



Millésime 2019 : 93 /100 - WINE ENTHUSIAST

93/100 - JAMES SUCKLING



En conversion



LA TRILOGIE

AOP Cahors

Mis en bouteille à la propriété

“Plutôt que d’assembler entre elles différentes cuvées pour créer de toutes pièces un vin stéréotypé, j’ai décidé, depuis le millésime 2007, de travailler séparément les crus issus de différentes parcelles sélectionnées. Je souhaite présenter des vins reflétant fidèlement l’histoire de la vigne, en fonction du sol, du climat, de son exposition et de son écosystème. Ma démarche consiste simplement à revenir aux fondamentaux, ceux qui font le vrai métier de vigneron.”

Jean-Luc Baldès



AU COIN DU BOIS

Assemblage : 100% Malbec.

Terroir : 2nde Terrasse. Terroir d’argiles rouges reposant sur une couche calcaire.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Travaux très soignés de la vigne dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Élevage en fûts de chêne durant 12 mois.

Dégustation : Nez de fruits rouges et noirs avec une note mentolée. Bel équilibre en bouche, tannins fins et élégants.

Accord Mets/Vin : Viandes rôties, fromages.

Millésime 2014 : 17/20 - R.V.F

LES GALETS

Cépage : 100% Malbec.

Terroir : 3^{ème} Terrasse. Dominante argilo-calcaire, présence de minéraux de fer et de résidus de lave.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Travaux très soignés de la vigne dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Élevage en fûts de chêne durant 12 mois.

Dégustation : Nez expressif de fruits noirs sur-mûris. La bouche est dense et complexe. Notes épicées et torréfiées.

Accord Mets/Vin : Agrémentera les spécialités du Sud-Ouest et autres viandes rouges.

LES PETITES CAILLES

Cépage : 100% Malbec.

Terroir : 4^{ème} Terrasse. Sur les plateaux calcaires appelés également les “Causse”.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Travaux très soignés de la vigne dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Élevage en fûts de chêne durant 12 mois.

Dégustation : Nez très expressif, puissant, avec des notes réglissées. Bouche généreuse avec des arômes de pruneaux, de truffes et d’épices. Final d’une belle fraîcheur, aux tannins souples et soyeux.

Accord Mets/Vin : Mets agrémentés de truffes. Viandes grillées et rôties.

94 & 95/100 - WINE ENTHUSIAST

92 & 93/100 JAMES SUCKLING

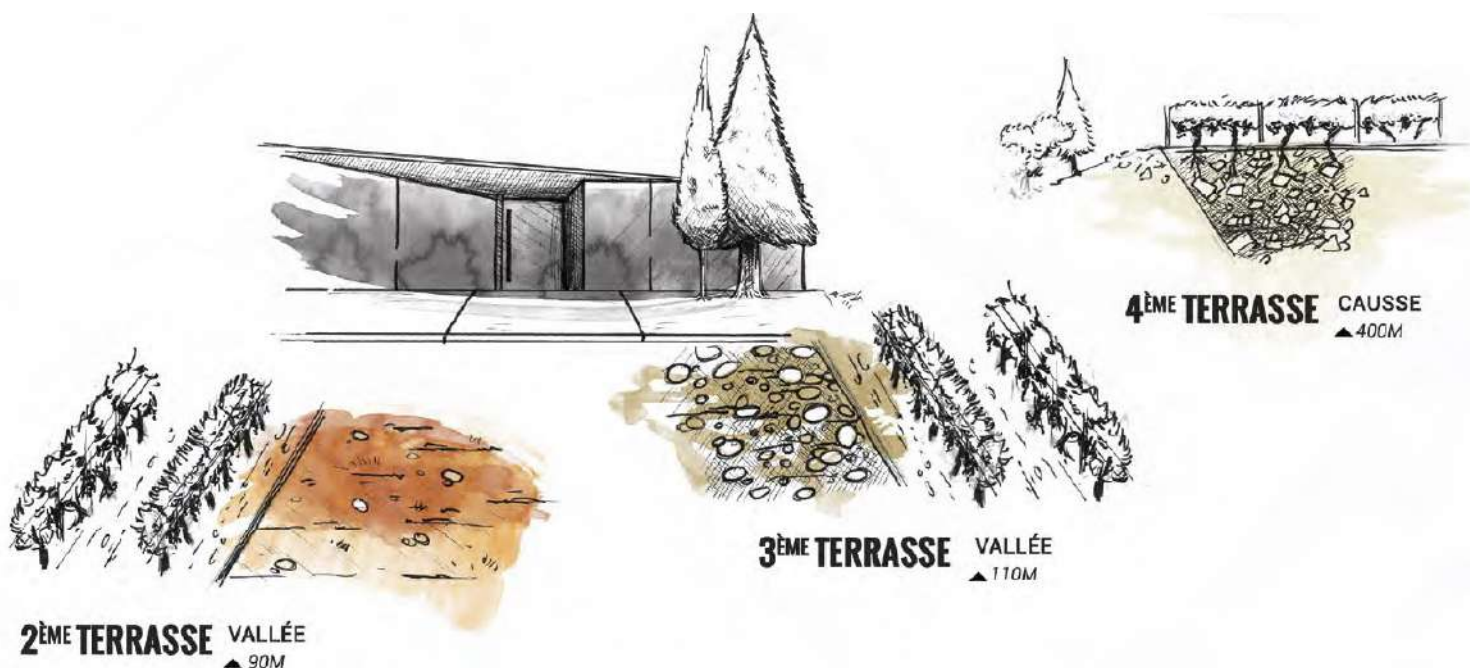
3,7 à 3,9 /- VIVINO



FAMILLE BALDÈS

vignerons depuis 1830

LA MAGIE DES TERROIRS La Trilogie, sélection parcellaire



«AU COIN DU BOIS»

2^{ÈME} Terrasse

«LES GALETS»

3^{ÈME} Terrasse

«PETITES CAILLES»

4^{ÈME} Terrasse



SAS Jean-Luc BALDÈS, Triguédina
Les Pujols, 46700 Vire-sur-Lot
FRANCE

05 65 21 30 81
contact@jlbaldes.com
www.jlbaldes.com



www.facebook.com/clostriguédina/



CLOS TRIGUEDINA

AOP Cahors

Mis en bouteille à la propriété

Clos Triguedina est tiré de l'Occitan « Me trigo de dina » et signifie « Il me tarde de diner » en référence aux pèlerins de Saint Jacques de Compostelle qui avaient pour coutume de se restaurer au domaine. Élaborée depuis 1830, cette cuvée est le reflet du savoir-faire familial

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 85% Malbec, 10% Merlot, 5% Tannât.

Terroir : 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} Terrasses du domaine, sous-sol argilo-siliceux et argilo-calcaire. Vignes âgées de plus de 30 ans.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Travaux très soignés de la vigne dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Vinification très rigoureuse. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

Dégustation : Nez intense de fruits noirs, agrémenté de notes poivrées et de réglisse. La structure est longue et complexe. Bel équilibre entre l'expression des tannins, la richesse aromatique et la souplesse.

Accord Mets/Vin : Un jeune millésime accompagnera les foies gras, les viandes rouges en sauce et les gibiers. Un millésime plus ancien s'accordera parfaitement avec des truffes, des viandes rouges et blanches grillées, des gibiers ou encore des fromages.



Millésime 2018 : 16,5 /20 - JANCIS ROBINSON

91/100 - WINE ENTHUSIAST



En conversion



PETIT CLOS

AOP Cahors

Mis en bouteille à la propriété

Jean-Luc Baldès, vigneron reconnu comme le spécialiste du Malbec, propose un subtil assemblage entre le caractère du Malbec et la générosité du Merlot. À déguster dès maintenant ou à boire dans les cinq ans pour apprécier tout son caractère.

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 85% Malbec, 15% Merlot.

Terroir : 2nde Terrasse du domaine, sol calcaire et d'argiles rouges.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Travaux très soignés de la vigne et dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Vinification très rigoureuse.

Dégustation : Nez frais et dense, offrant des arômes de fruits rouges et noirs. Bel équilibre entre la rondeur et le fruité du Merlot associés à la densité et la longueur du Malbec.

Accord Mets/Vin : Idéal avec une pièce de bœuf, de la charcuterie braisée, des gibiers et des fromages.



Millésime 2019 :

Médaille d'Argent - Concours des Vignerons Indépendants 2022 (autre marque)



MALBEC DU CLOS FRENCH MALBEC

AOP Cahors

Mis en bouteille à la propriété

Malbec du Clos fait peau neuve.

« French Malbec », anglicisme qui se veut être une marque de reconnaissance et propose une notion de nationalisme décalé. « Cahors is not dead ». 190 ans d'histoire familiale au Clos Triguedina nous incitent à visiter toutes les couleurs du Malbec. Ce vin se présente comme son expression la plus populaire. Élégant et souple mais direct et sans ambage. Oui, c'est un paradoxe vivant.

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 100% Malbec, jeunes vignes.

Terroir : 2^{ème} Terrasse; sous-sol argilo-siliceux et argilo-calcaire.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Travaux très soignés de la vigne dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Vinification très rigoureuse.

Dégustation : Nez intense de fruits frais sur la griotte, la groseille, les épices et la réglisse. La bouche est souple, sur la finesse, le croquant du fruit. Ample, il offre une belle longueur.

Accord Mets/Vin : French Malbec sera le compagnon idéal d'un diner improvisé. À associer avec des amuse-bouches, de la charcuterie, des grillades ou encore un plateau de fromages.



Millésime 2020 : OR - Concours des Vins du Sud-Ouest
ARGENT 92/100 - Decanter Awards
OR - SMV Canada



En conversion



CLOS TRIGUEDINA

VIOGNIER - CHARDONNAY

IGP Comté Tolosan

Jean-Luc Baldès rappelle les Vins de Lune du XVII^{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. Aujourd'hui, les raisins sont vendangés tôt le matin afin de préserver leur fraîcheur.

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 50% Chardonnay, 50% Viognier.

Terroir : 4^{ème} Terrasse, sol argilo-calcaire. Parcelle située à 300 mètres d'altitude.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Travaux très soignés de la vigne dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Vendanges matinales. Vinification très rigoureuse. Élevage en fûts de chêne durant 6 mois.

Dégustation : Nez expressif sur des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche vive et minérale.

Accord Mets/Vin : A déguster en apéritif ou en accompagnement de plats épicés ou de produits de la mer.





CLOS TRIGUEDINA

CHENIN - 50 Cl

IGP Comté Tolosan

Mis en bouteille à la propriété

Jean-Luc Baldès rappelle les Vins de Lune du XVII^{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. Aujourd'hui, les raisins sont vendangés tôt le matin afin de préserver leur fraîcheur.

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 100% Chenin.

Terroir : 4^{ème} Terrasse, sol argilo-calcaire. Parcelle située à 300 mètres d'altitude exposée vers le sud.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Travaux très soignés de la vigne dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Vendanges botrytisées à la fraîcheur matinale. Vinification très rigoureuse. Élevage en fûts de chêne durant 12 mois.

Dégustation : Robe dorée. Nez de fruits confits, de pâte de coing et de miel. Bien équilibrée, la bouche est expressive, persistante et d'une grande légèreté.

Accord Mets/Vin : Idéal en apéritif avec des toasts de foie gras, en dessert avec des gourmandises à base de fruits jaunes ou bien encore avec des fromages à pâtes persillées.



4 / 5 - VIVINO

Vin de
Lune


FAMILLE BALDÈS
vignerons depuis 1830

La rencontre du savoir-faire avec la fraîcheur de la jeunesse.

Née de la relation Père-fille, cette gamme associe les connaissances de Jean-Luc aux idées nouvelles apportées par sa fille, Juliette, 7^{ème} génération de la famille Baldès. La transmission assemblée à la jeunesse et la féminité : du fruit croquant, vif, une gamme fraîche et ardente dans l'air du temps, sur la finesse et la belle simplicité, voici ce que représentent les Vins de Lune.

Ce nom provient du 18^{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.

Aujourd'hui, les raisins sont vendangés tôt le matin afin de préserver leur fraîcheur.

MALBEC

AOP Cahors

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 100% Malbec, jeunes vignes.

Terroir : 2^{ème} et 3^{ème} terrasse; sols argilo-siliceux et argilo-calcaire.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Vendangés à la fraîcheur du matin. Egrappage, vinification à basse température pour préserver la fraîcheur et la délicatesse du fruit. Une partie du jus de presse est passé dans le pressoir Inertis pour apporter du gras au vin.

Dégustation : La robe rouge brillante et vive promet un nez intense de fruits noirs. La bouche est fraîche, suave avec une grande générosité aromatique. Les tannins souples offrent une belle longueur gourmande.

Accord Mets/Vin : Ce vin de lune sera le compagnon idéal d'un diner improvisé. Parfait sur de la charcuterie, des grillades ou encore un plateau de fromages.



Millésime 2020 : Argent - Concours des Vignerons Indépendants 2023

3,9 / 5 - VIVINO



En conversion

Vin de Lune


FAMILLE BALDÈS
vignerons depuis 1830

La rencontre du savoir-faire avec la fraîcheur de la jeunesse.

Née de la relation Père-fille, cette gamme associe les connaissances de Jean-Luc aux idées nouvelles apportées par sa fille, Juliette, 7^{ème} génération de la famille Baldès. La transmission assemblée à la jeunesse et la féminité : du fruit croquant, vif, une gamme fraîche et ardente dans l'air du temps, sur la finesse et la belle simplicité, voici ce que représentent les Vins de Lune.

Ce nom provient du 18^{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. Aujourd'hui, les raisins sont vendangés tôt le matin afin de préserver leur fraîcheur.

MALBEC ROSÉ

IGP Comté Tolosan

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 100% Malbec.

Terroir : Sol argilo-calcaire et siliceux des 2^{nde} et 3^{ème} terrasses.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Travaux très soignés de la vigne dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Vendanges matinales et à la tombée de la nuit au clair de Lune. Vinification à basse température pour préserver la fraîcheur du fruit. 50% Rosé de saignée, 50% rosé de presse.

Dégustation : Couleur saumon éclatante, nez intense frais, aux senteurs de fraise et de fleurs. La bouche est équilibrée entre la fraîcheur des agrumes et la rondeur du vin. La longueur se caractérise par un fruité acidulé doux. Vin très agréable.

Accord Mets/Vin : En apéritif, sur un buffet de viandes froides ou tout simplement autour d'une grillade. A consommer frais.



En conversion

Vin de
Lune


FAMILLE BALDÈS
vignerons depuis 1830

La rencontre du savoir-faire avec la fraîcheur de la jeunesse.

Née de la relation Père-fille, cette gamme associe les connaissances de Jean-Luc aux idées nouvelles apportées par sa fille, Juliette, 7^{ème} génération de la famille Baldès. La transmission assemblée à la jeunesse et la féminité : du fruit croquant, vif, une gamme fraîche et ardente dans l'air du temps, sur la finesse et la belle simplicité, voici ce que représentent les Vins de Lune.

Ce nom provient du 18^{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. Aujourd'hui, les raisins sont vendangés tôt le matin afin de préserver leur fraîcheur.

VIOGNIER CHARDONNAY

Vin de France

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 50% Chardonnay, 50% Viognier.

Terroir : 4^{ème} Terrasse, sol à dominante calcaire aux argiles rouges. Parcelle située à 300 mètres d'altitude.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Travaux très soignés de la vigne dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Vendanges matinales, utilisation d'un pressoir Inertis sans oxydation et vinification à basse température pour préserver la fraîcheur et la délicatesse du fruit.

Dégustation : Nez expressif sur des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche vive, fruitée sur la pomme, la pêche avec un côté minéral. Belle persistance aromatique.

Accord Mets/Vin : A déguster en apéritif ou en accompagnement de poissons, viandes blanches, salades...Également sur des fromages.



En conversion

Vin de
Lune


FAMILLE BALDÈS
vignerons depuis 1830

La rencontre du savoir-faire avec la fraîcheur de la jeunesse.

Née de la relation Père-fille, cette gamme associe les connaissances de Jean-Luc aux idées nouvelles apportées par sa fille, Juliette, 7^{ème} génération de la famille Baldès.

La transmission assemblée à la jeunesse et la féminité : du fruit croquant, vif, une gamme fraîche et ardente dans l'air du temps, sur la finesse et la belle simplicité, voici ce que représentent les Vins de Lune.

Ce nom provient du 18^{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. Aujourd'hui, les raisins sont vendangés tôt le matin afin de préserver leur fraîcheur.

CHENIN

IGP Comté Tolosan

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 100% Chenin.

Terroir : 4^{ème} Terrasse, sol à dominante calcaire aux argiles rouges. Parcelle située à 300 mètres d'altitude exposée vers le sud.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Travaux très soignés de la vigne dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Effeillage et tri du raisin avant vendanges pour ne garder que le meilleur. Vendanges sur raisins Botrytisés par les brouillards automnaux et passerillés par le vent d'altitude.

Dégustation : Nez de fruits confits, d'ananas et de miel s'associant aux arômes de coing et de poire bien mûres. Bien équilibrée, sur la fraîcheur, la bouche est expressive, persistante et d'une grande légèreté.

Accord Mets/Vin : Idéal en apéritif, avec des toasts de foie gras, sur des desserts aux fruits jaunes ou bien encore avec des fromages à pâtes persillées.



Médaille d'Or - Concours de Mâcon 2019



En conversion