



Cuvée des Baldès



Algemeen

Clos Triguedina is een topdomein met naam en faam in Cahors maar ook ver daarbuiten, reeds 7de generatie. Jean-Luc Baldès wordt aanzien als de referentie wanneer het over Cahors en meer specifiek Malbec uit Cahors gaat. In 1830 plant Etienne Baldès de eerste wijnstokken aan in 4 communes in Cahors, Zuid Frankrijk. De wijngaarden omvatten zeer oude wijnstokken die zijn overgebleven na de zeer strenge vorst in 1956.

De huidige 7e generatie, onder leiding van Jean-Luc Baldès, cultiveert nu 80% Malbec, 15% Merlot en 5% Tannat op 65 ha wijngaard. De Malbec (ook wel Cot genoemd) is de ruggengraat van Cahors. De grond bestaat uit klei, steen en kalk. De samenstelling verandert naargelang men aan een hoger terras komt. Er wordt gewerkt volgens het systeem "lutte raisonnée" wat zeer dicht tegen biologische wijnbouw aanzit.

Deze rode wijn is gemaakt met 85% Malbec, 10% Merlot en 5% Tannat van het 2de ,3de en 4de terras. Ondergrond is kalkrijk met klei en silex. De wijn rijpt gedurende 12 maanden in Franse eiken vaten.

Soort

Rood complex

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei, Stenen

Druif

Malbec, Merlot, Tannat

Land

Frankrijk

Regio

Cahors

Jaargang

2016

Rijping

Nieuwe vaten

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Diep intens kersenrood.

Geur

Aroma's van zwart fruit (cassis), chocolade, kruiden, maar ook animaal en sous-bois.

Smaak

Droog in afdrank, tannines reeds mooi versmolten! Complexe wijn met body en structuur.



Gastronomie

Lekker bij: wildgerechten, Rundsvlees, stoofpotjes, ...

Lekker bij

Exotisch vlees, Haarwild, Lamsvlees, Rundsvlees, Varkensvlees

Alcoholgehalte

14.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

10 jaar