



Clos Triguédina Black Vintage (Rood versterkt Zoet)

Algemeen

Clos Triguédina 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.

De Black Vintage is een innovatief project van Jean-Luc om de mogelijkheden van de regio en de druif te belichamen. De wijn bestaat uit 100% Malbec en komt van het 4de terras. Ondergrond is kalksteen met klei. De wijn rijpt gedurende 36 maanden in Franse eiken vaten.

Flessen van 500ml.

Soort

Rood versterkt

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei, Stenen

Druif

Malbec

Land

Frankrijk

Regio

Cahors

Jaargang

2015

Rijping

Oude vaten

Vatrijping

36 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Diep intens kersenrood.

Geur

Aroma's van gedroogd zwart fruit (pruimen), chocolade, kruiden, vanille,



Smaak

Zoet in de mond maar verfrissend en kruidig in afdrank waardoor niet te lomp. Licht droog in afdrank.

Gastronomie

Niet te versmaden bij desserts op basis van chocolade, rood fruit en noten maar ook gewoon om van te genieten. Licht gekoeld geeft dit een extra frisse dimensie.

Lekker bij

Blauwschimmelkazen, Chocolade, Dessert, Dessert met fruit

Alcoholgehalte

17.80 %

Inhoud

500.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

10 jaar