

THE NEW BLACK WINE

AOP Cahors

Mis en bouteille à la propriété

Ce nom provient du Moyen-Âge où les vignerons lotois élaboraient du "Vin Noir" en faisant chauffer une partie des grappes ou des moûts de raisins. Soucieux de perpétuer les origines historiques du Cahors, Jean-Luc Baldès a voulu rappeler que ce vin a eu au Moyen-Âge la faveur des Anglais et revisite ce savoir-faire longtemps oublié en utilisant un four à pruneaux.

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Cépage : 100% Malbec.

Terroir : Sélection parcellaire de 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 en grappes entières, triées et déposées délicatement sur des claies de séchage puis chauffées dans un four à pruneaux durant une nuit. Confits, les raisins et les moûts sont vinifiés rigoureusement, puis élevés en fûts de chêne neufs durant 18 mois.

Dégustation : Nez complexe sur des notes de fruits secs et de fruits confits. En bouche, The New Black Wine est d'une grande finesse et exprime une étonnante variété d'arômes de fruits noirs, d'épices et de torréfaction. Les tannins sont veloutés et fondus.

Accord Mets/Vin : A carafé. Accompagne des viandes rouges à la braise, des gibiers ou un plat épicé tel qu'un canard à l'orange. Osez également les accords atypiques avec des plats exotiques sucrés salés, ou même un dessert chocolaté.



Millésime 2013 : 95/100 - WINE ENTHUSIAST

93/100 - GILBERT & GAILLARD

4,2 / 5 - VIVINO