

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