



**CLOS TRIGUEDINA**  
**CHENIN - 50 Cl**  
**IGP Comté Tolosan**  
**Mis en bouteille à la propriété**

*Jean-Luc Baldès rappelle les Vins de Lune du XVII<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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.



**Millésime 2017 : 16/20 - GUIDE DE LA R.V.F 2020**  
**4 / 5 - VIVINO**