

CLOS TRIGUEDINA

AOP Cahors

Mis en bouteille à la propriété

Clos Triguedina est tiré de l'Occitan « Me trigo de dina » et signifie « Il me tarde de dîner » en référence aux pèlerins de Saint Jacques de Compostelle qui avaient pour coutume de se restaurer au domaine. Élaborée depuis 1830, cette cuvée est le reflet du savoir-faire familial transmis depuis sept générations.

Vignoble : Cahors, Sud-Ouest.

Assemblage : 85% Malbec, 10% Merlot, 5% Tannât.

Terroir : 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} Terrasses du domaine, sous-sol argilo-siliceux et argilo-calcaire. Vignes âgées de plus de 30 ans.

Travail de la vigne & Vinification : Certification Haute Valeur Environnementale. Travaux très soignés de la vigne dans un engagement éco-responsable de préservation des sols. Vinification très rigoureuse. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

Dégustation : Nez intense de fruits noirs, agrémenté de notes poivrées et de réglisse. La structure est longue et complexe. Bel équilibre entre l'expression des tannins, la richesse aromatique et la souplesse.

Accord Mets/Vin : Un jeune millésime accompagnera les foies gras, les viandes rouges en sauce et les gibiers. Un millésime plus ancien s'accordera parfaitement avec des truffes, des viandes rouges et blanches grillées, des gibiers ou encore des fromages.



Millésime 2017 : 15/20 - GUIDE R.V.F 2020
92/100 - WINE ENTHUSIAST

4 /5 - VIVINO