



PROBUS

AOP Cahors

Mis en bouteille à la propriété

En l'an 96 de notre ère, l'Empereur Domitien fit arracher la vigne au profit de la culture du blé. C'est au III^{ème} siècle que l'Empereur Probus fit replanter la vigne dans le Quercy. C'est pour lui rendre hommage que Jean, le père de Jean-Luc Baldès, a créé en 1976 cette cuvée haut de gamme de l'appellation Cahors.

Assemblage : 100% Malbec.

Terroir : Sélection parcellaire du domaine en 3^{ème} terrasse, sous-sol argilo-siliceux et argilo-calcaire. Vignes centenaires.

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 neufs pendant 12 mois. Dégustation et sélection des meilleurs fûts.

Dégustation : Nez intense de fruits noirs, pruneaux auquel se mêlent des notes épicées. La bouche est concentrée. Les tanins en bouche sont droits et veloutés. Finale longue et persistante. Evoluera patiemment vers des arômes de sous-bois tout en conservant beaucoup de fraîcheur.

Accord Mets/Vin : Se déguste après un passage en carafe et se laissera apprécier dès maintenant et encore après quelques années de vieillissement autour de spécialités culinaires du Sud-Ouest comme le confit ou les magrets de canard, de côtes de boeuf et de fromages etc...





Millésime 2013 : 16/20 - R.V.F

91/100 - GILBERT & GAILLARD

Millésime 2015 : 93/100 - WINE ENTHUSIAST

4 / 5 - VIVINO