



LA TRILOGIE

AOP Cahors

Mis en bouteille à la propriété

“Plutôt que d’assembler entre elles différentes cuvées pour créer de toutes pièces un vin stéréotypé, j’ai décidé, depuis le millésime 2007, de travailler séparément les crus issus de différentes parcelles sélectionnées. Je souhaite présenter des vins reflétant fidèlement l’histoire de la vigne, en fonction du sol, du climat, de son exposition et de son écosystème. Ma démarche consiste simplement à revenir aux fondamentaux, ceux qui font le vrai métier de vigneron.”

Jean-Luc Baldès



AU COIN DU BOIS

Assemblage : 100% Malbec.

Terroir : 2nde Terrasse. Terroir d’argiles rouges reposant sur une couche 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. Élevage en fûts de chêne durant 12 mois.

Dégustation : Nez de fruits rouges et noirs avec une note mentolée. Bel équilibre en bouche, tannins fins et élégants.

Accord Mets/Vin : Viandes rôties, fromages.

Millésime 2013 : 15/20 – R.V.F

93 & 94/100 – WINE ENTHUSIAST

3,7 à 3,9 / 5 – VIVINO

LES GALETS

Cépage : 100% Malbec.

Terroir : 3^{ème} Terrasse. Dominante argilo-calcaire, présence de minéraux de fer et de résidus de lave.

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

Dégustation : Nez expressif de fruits noirs sur-mûris. La bouche est dense et complexe. Notes épicées et torréfiées.

Accord Mets/Vin : Agrémentera les spécialités du Sud-Ouest et autres viandes rouges.

LES PETITES CAILLES

Cépage : 100% Malbec.

Terroir : 4^{ème} Terrasse. Sur les plateaux calcaires appelés également les “Causse”.

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

Dégustation : Nez très expressif, puissant, avec des notes réglissées. Bouche généreuse avec des arômes de pruneaux, de truffes et d’épices. Final d’une belle fraîcheur, aux tannins souples et soyeux.

Accord Mets/Vin : Mets agrémentés de truffes. Viandes grillées et rôties.