



**GEORGES VIGOUROUX**  
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



*Géron Dadine*

**MALBEC de CAHORS**

Appellation Cahors Contrôlée

- Cépage :** Malbec 100%
- Terroir :** Un sol de calcaire, riche d'argiles rouges... Une exposition Sud/Ouest et Sud/Est. Ses vignes s'étendent sur 60 hectares des coteaux à 300 mètres d'altitude. Ces hauteurs balayées par un petit vent évitent les gelées, les maladies et favorisent une saine maturité.
- Vinification :** La vinification est longue, traditionnelle et le contrôle des températures est rigoureux. Le vieillissement dure de 12 à 18 mois en barriques de chêne neuves.
- Dégustation :** La signature 100% Malbec se retrouve dans la profondeur de la robe de cette cuvée Géron Dadine. Au nez, ce cadurcien propose des arômes de fruits noirs et d'épices, qui s'intensifieront en aérant le vin. En bouche, il est franc et ample.
- Accords mets et vins :** Cet élégant Malbec sublimera les dîners raffinés accompagné de viandes, de fromages et plus audacieusement de poissons en sauce tels que la lotte ou le sandre...
- Temps de garde :** 12-20 ans
- Température de service :** 17-18°C
- Palmarès :**  
2014 : 17,5/20 Jancis Robinson  
2014 : 91/100 Wine Spectator  
2011 : 92/100 Wine Enthusiast  
2010 : 92/100 Wine Enthusiast et 93/100 Wine Spectator  
2009 : 92/100 Wine Enthusiast et 91/100 Wine Spectator
- La gamme :** Albesco Sauvignon, Albesco Chardonnay, Bellefleur de Haute-Serre, Rosas Vinito, Château Lafleur de Haute-Serre, Grand Vin de Haute-Serre, Géron Dadine de Haute-Serre, Icône WOW de Haute-Serre.
- Packaging :** Carton de 6 Bouteilles                      Carton de 12 Bouteilles

