



# FICHE TECHNIQUE

## CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE, GÉRON DADINE

### CARACTÉRISTIQUES DU VIN

**CÉPAGE** : 100% Malbec

**COULEUR** : Rouge

**RÉGION** : Occitanie

**APPELLATION** : A.O.P Cahors

**TEMPS DE GARDE** : 12 à 20 ans

**DEGRÉ (%)** : 14 %

**FORMAT** : 75 cl

### A PROPOS DU DOMAINE

Le Château de Haute-Serre se dresse à 300 mètres d'altitude sur les coteaux historiques du vignoble de Cahors. Parmi les plus fortes densités du plateau, les 60 hectares de vignes se nourrissent de la singularité du sol argilo-calcaire kimméridgien enrichi d'argile bleue et de concrétions de fer.

Géron Dadine, valeureux protecteur et premier propriétaire du domaine au XVIème siècle, donne son nom à cette cuvée.

### TERROIR

Ce terroir bénéficie d'une exposition parfaite, d'une amplitude thermique élevée entre journées chaudes et nuits fraîches, et d'une pluviométrie équilibrée favorisant le juste stress hydrique de la vigne. Les sols argilo-calcaires du Kimméridgien sont le parfait lieu d'expression du Malbec, cépage calcifère qui domine très largement l'encépagement.

### VINIFICATION & ELEVAGE

Contrôle rigoureux des températures de vinification.

Élevage de 15 mois en barriques de 225 L dont 30 % neuves.

30 % du volume élevé en cuve pour maintenir le fruit et garantir la fraîcheur.

12 à 18 mois en bouteilles avant mise en marché.

### NOTES DE DÉGUSTATION

*Sa couleur est à la fois profonde et soutenue. Le nez est une expression intense d'arômes épicés avec une touche d'eucalyptus que l'on retrouve en bouche. Les tannins sont d'une très grande finesse, attribuée à son terroir unique et caillouteux. Le bois, parfaitement intégré, sublime l'équilibre entre arômes fruités et notes épicées jusqu'en finale.*

