



FICHE TECHNIQUE BELLEFLEUR DE HAUTE-SERRE

CARACTÉRISTIQUES DU VIN

CÉPAGE : 100% Malbec

COULEUR : Brut Rosé

RÉGION : Occitanie

TEMPS DE GARDE : Se boit jeune

DEGRÉ (%) : 12 %

FORMAT : 75 cl

CERTIFICATION : HVE



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.

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

Vin rosé issu d'un assemblage de jus de pressurage direct et de saignée.

Vinification à basse température.

Prise de mousse naturelle, dans le plus grand respect des méthodes traditionnelles.

Elevage sur lattes de 15 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe rose pâle, laisse apparaître des reflets violines. Au nez, les arômes floraux se mêlent à des notes de petits fruits rouges. En bouche, la bulle est fine et persistante, on retrouve le craquant du fruit avec beaucoup de fraîcheur.

