



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE, ALBESCO

CARACTÉRISTIQUES DU VIN

CÉPAGE : 100% Chardonnay

COULEUR : Blanc

RÉGION : Occitanie

APPELATION : IGP Côtes du Lot **TEMPS DE GARDE** : Se boit jeune **DEGRÉ (%)** : 13 %

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. Le Chardonnay est un cépage qui s'adapte parfaitement aux sols argilo-calcaires du Kimméridgien; il y exprime toute sa puissance et son éventail de saveurs.

VINIFICATION & ELEVAGE

Débourbage léger à froid.

Fermentation contrôlée.

Avant assemblage, élevage de 9 mois en barriques de 400 L avec bâtonnage.

6 mois en bouteilles avant mise en marché.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa couleur est brillante et claire. Au nez et en bouche, une belle expression minérale, épicée et florale s'exprime dans un accord amandé. Une belle acidité assure une fraîcheur et une longueur en bouche inattendue pour un Chardonnay d'Occitanie.

