



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE, ICÔNE

CARACTÉRISTIQUES DU VIN

CÉPAGE : 100% Malbec

COULEUR : Rouge

RÉGION : Occitanie

APPELLATION : A.O.P Cahors

TEMPS DE GARDE : Plus de 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.

La parcelle 107, plantée en haute densité (6065p/ha) est travaillée avec méticulosité et précision. La vigne est tressée plutôt que recépée pour réduire le stress et les grappes sont soigneusement sélectionnées (5 grappes / pieds) et les pieds choisis individuellement.

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

Macération préfermentaire à froid.

Fermentation longue pour des extractions sur mesure.

Élevage de 18 mois en barriques de 225 L dont 50 % neuves.

Depuis 2018, 20 % élevé en amphores de 7hl.

30 mois en bouteille avant mise en marché.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe très foncée, presque noire, cernée de reflets pourpres. Intenses parfums de fruits noirs bien mûrs mêlés à des notes de griottes, de cacao, de noix de coco au nez. En bouche, et dès l'attaque, la douceur et l'élégance de ses tanins impressionnent par leur finesse incroyable.

