



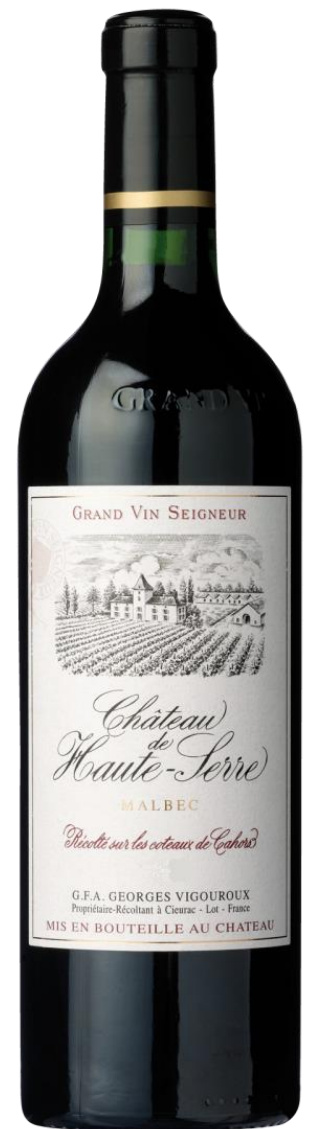
**GEORGES VIGOUROUX**  
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



## Grand Vin

MALBEC de CAHORS  
Appellation Cahors Contrôlée

- Cépages :** Malbec (90%), Merlot (7%), Tannat (3%)
- Terroir :** Un sol de calcaire, riche d'argiles rouges... Une exposition Sud-Ouest et Sud-Est. Ses vignes s'étendent sur 63 hectares de 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 12 mois en barriques de chêne.
- Dégustation :** Belle robe profonde aux reflets violette, le nez est fin, rempli de fruits mûrs, noirs. Le bois est fondu et laisse place à des tanins soyeux, un vin tout en finesse et en harmonie.
- Accords mets et vins :** Ce vin se révélera sur une cuisine gourmande comme une salade de gésiers, foie gras et pignons de pin, une entrecôte sur le grill, ou un fromage de chèvre frais.
- Temps de garde :** 8-12 ans
- Température de service :** 17-18°C
- Palmarès :**  
2014 : \* au Guide Hachette  
2013 : Médaille d'argent au concours des Grands Vins de France, Mâcon  
2012 : 91 Cellar Selection Wine Enthusiast  
2011 : 1 étoile Guide Hachette des Vins et 90/100 Wine Enthusiast  
2010 : 92/100 Wine Spectator et #40 Top 100 Wine Spectator  
2009 : 90/100 Wine Enthusiast et 90/100 Wine Spectator  
2008 : 91/100 Wine Enthusiast et 90/100 Weinwirtschaft Magazine
- La gamme :** Albescio Sauvignon, Albescio Chardonnay, Bellefleur de Haute-Serre, Rosas Vinito, château Lafleur de Haute-Serre, château de HS Géron Dadine, château de Haute-Serre Icône WOW.



**Packaging :**

Carton de 6 Bouteilles

Carton de 12 Bouteilles

