

Château de
HAUTE-SERRE

Lucter

Le vignoble de Cahors puise ses racines à l'époque Gallo-Romaine, le Château de HAUTE-SERRE est une propriété emblématique de la région, il fut même l'un des plus grands vignobles de l'appellation au Moyen Âge. Il appartient maintenant à la famille Vigouroux depuis les années 70.

Lucter, Chef des Cadourques fut le dernier gaulois à résister aux légions romaines non loin des vignes de HAUTE-SERRE. Au fil du temps, cet engagement auprès de notre territoire ne nous a pas quitté et nous œuvrons à protéger notre identité et nos valeurs à l'image de cet aïeul.



Malbec

TERROIR

Vignes : Conduite en lutte raisonnée (conversion HVE)

Sol : Argilo-Calcaire (Calcaire Kimméridgien)

Epoque : Jurassique, 250 Millions d'années

Typicité : concrétion de fer, argiles rouges

Situation : Sur le Causse en AOC Cahors

Altitude : 300m

ELABORATION

Vendange égrappée, très peu foulée, fermentation basse température en cuve inox thermo-régulée et extraction douce pour la conservation du fruit. Vinification séparée des parcelles de HAUTE-SERRE sélectionnées pour Lucter et assemblage finale après fermentation malolactique.

DEGUSTATION

Jolie robe rubis aux reflets violacés. Un vin pur et franc dont le nez déborde de fruits frais (fraises, framboises) avec des notes de fleurs des champs toutes justes coupées. La bouche est croquante et équilibrée, elle révèle une finale remarquablement aromatique avec une touche de menthe poivrée et de moka.

CONSEILS

Accords : Seul ou accompagné d'une assiette de charcuteries, avec une souris d'agneau confite ou des penne all' arrabbiata.

Potentiel de garde : 3 ans

Service : 16°C

