



## CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE, GRAND MALBEC, 2022

## La quintessence du Malbec français

Le Château de Haute-Serre s'élève à 300 mètres d'altitude dans le Parc régional des Causses du Quercy. Parmi les plus hautes densités du plateau, les vignes se nourrissent de la singularité du sol argilo-calcaire sidérolithique issu du Kimméridgien enrichi d'argile bleue et de concrétions de fer. Cette cuvée est issue d'une sélection intra parcellaire des meilleures parcelles du domaine, situées sur la veine d'argile bleue, plantées en haute densité (6065p/ha) et greffées sur Riparia. La vigne est travaillée avec méticulosité et précision, elle est tressée. Les grappes sont soigneusement sélectionnées (5 grappes/ pied) et les pieds choisis individuellement.

CÉPAGE : 100% Malbec

COULEUR : Rouge

RÉGION : Occitanie

APPELLATION : AOP Cahors

TEMPS DE GARDE : 15 à 40 ans

DEGRÉ : 14 %

FORMAT : 75 cl

CERTIFICATION : HVE



MILLÉSIME : 2022

### À PROPOS DU MILLÉSIME 2022

L'année 2022 a été principalement marquée par une sécheresse générale. L'hiver fut sec avec de longues périodes sans pluie et fut plus froid que les années précédentes. Le débourrement ainsi que la taille des vignes ont eu lieu plus tardivement qu'en 2021, ce qui a permis d'éviter les dégâts causés par les gelées blanches de début avril. Le rendement a été affecté par les vagues de chaleur intense dès le printemps, mais 2022 est un beau millésime qui offre concentration et complexité.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid.

Fermentation longue pour des extractions sur mesure.

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

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

### NOTE DE DÉGUSTATION

“ Brillante, profonde la robe de ce Grand Malbec évoque un vin d'une nature généreuse. Le nez de fruit noir, cassis mais aussi pruneau, cacao poivré et mentholé, est complexe, intense. La bouche racée est tendue sur des tanins très délicats, soyeux, gourmands sans aucune lourdeur, aux antipodes des clichés. L'équilibre exceptionnel de cette cuvée est digne des plus grands vins de notre époque. Sa finale sur une salinité charmeuse est la signature quasi légendaire du vin du château de Haute-Serre. Elle en fait un vin unique et d'exception.”

