

CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE, LUCTER, 2022

## La signature audacieuse du Malbec

Le Château de Haute-Serre s'élève à 300 mètres d'altitude à la croisée du Parc régional des Causses du Quercy et de l'appellation Cahors. Parmi les plus hautes et rares densités du plateau, les 60 hectares de vignes se nourrissent de la singularité du sol argilo-calcaire sidérolithique issu du Kimméridgien enrichi d'argile bleue et de concrétions de fer. La cuvée « Lucter » évoque le héros gaulois éponyme, un résistant opiniâtre attaché à ses terres cadurciennes.

CÉPAGE : 100% Malbec

COULEUR : Rouge

RÉGION : Occitanie

APPELLATION : AOP Cahors

TEMPS DE GARDE : 15 ans

DEGRÉ :

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 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 et annonce d'ores et déjà de belles dégustations à venir.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation basse température en cuve inox thermo-réglée avec extraction douce pour la conservation du fruit.

Élevage de 12 mois en cuves inox et barriques exemptes de bois neuf.

Le vin se repose 6 à 12 mois en bouteille avant mise en marché.

### NOTE DE DÉGUSTATION

« Cassis en majesté dans ce millésime solaire. Fraîcheur intense où les notes de menthe poivrée se mêlent au cassis et de fruits rouges compotés offrant une expérience audacieuse et pleine de caractère. »

