



FICHE TECHNIQUE

OPUSCULE DE HAUTE SERRE, PRUNELARD 127, 2021

Aux origines du Malbec

Les 60 hectares de vignes de Haute-Serre, à 300 mètres d'altitude sur le plateau de la Vallée du Lot, se nourrissent de la singularité du sol argilo-calcaire sidérolithique issu du Kimméridgien, enrichi d'argile bleue et de concrétions de fer. Au travers de cette cuvée, Bertrand-Gabriel Vigouroux a eu pour volonté de laisser s'exprimer le terroir de Haute-Serre. En suivant le même processus de vinification et d'élevage que pour les Malbecs, Bertrand-Gabriel Vigouroux veut explorer l'expression du terroir de Haute-Serre à travers ce cépage ancien. Ce 100% Prunelard est le résultat d'un travail initié il y a 10 ans sur le domaine pour préparer la parcelle 127 à recevoir le cépage « père » du Malbec.

CÉPAGE : 100% Prunelard

COULEUR : Rouge

RÉGION : Occitanie

APPELLATION : IGP Côtes du Lot

TEMPS DE GARDE : 15 ans

DEGRÉ : 14 %

FORMAT : 75 cl

CERTIFICATION : HVE 

MILLÉSIME : 2021

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Contrôle rigoureux des températures de vinification.
Fermentation en cuve inox suivie d'un élevage 100% en barriques
225 litres de 3ème passage pendant 12 à 18 mois.
Le vin se repose encore 12 à 18 mois en bouteille avant sa mise en
marché.

NOTE DE DÉGUSTATION

"Ce vin à la robe soutenue présente au nez des arômes de fruits noirs et de pruneau accompagnés de notes de tabac blond. En bouche ce vin puissant présente des tanins soyeux mêlés à des saveurs de poivre, de cassis et de garrigue, le tout dans un bel équilibre."

B.G. Vigouroux

