



CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE, GÉRON DADINE, 2018

Le nectar précieux des hautes densités de plateau

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. Géron Dadine, valeureux protecteur et premier propriétaire du domaine au XVIème siècle, donne son nom à cette cuvée Prestige. Exclusivement issu de vignes à haute densité, ce vin révèle des tanins élégants et soyeux, parfaitement ciselés ; signatures de l'excellence du domaine.

CÉPAGE : 100% Malbec

COULEUR : Rouge

RÉGION : Occitanie

APPELLATION : AOP Cahors

TEMPS DE GARDE : 15 ans

DEGRÉ : 14,5 %

FORMAT : 75 cl

CERTIFICATION : HVE



MILLÉSIME : 2018

À PROPOS DU MILLÉSIME 2018

Le débourrement s'est produit dans le vignoble dans la moyenne décennale.

Malgré un printemps trop pluvieux favorisant le développement du mildiou, le bel été qui s'en suivit a assuré une excellente maturité tannique des raisins de Malbec.

La période des vendanges, chaude et ensoleillée, a offert des conditions idéales pour obtenir une maturité optimale, une excellente concentration et une récolte de raisins parfaitement sains. Le millésime offre maturité, complexité et grande longueur en bouche, ainsi qu'une typicité du terroir très bien exprimée. Les vins sont pleins de promesses et les dégustations s'annoncent passionnantes.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Contrôle rigoureux des températures de vinification.

Élevage de 15 mois en barriques de 225 litres dont 30 % neuves.

20 % du volume est élevé en cuve pour maintenir le fruit et garantir la fraîcheur.

12 à 18 mois en bouteilles avant mise en marché.

NOTE DE DÉGUSTATION & RÉCOMPENSES

"Sa couleur est à la fois profonde et soutenue. Le nez est une expression intense d'arômes épicés avec une touche d'eucalyptus que l'on retrouve en bouche. Les tannins sont d'une très grande finesse, attribuée à son terroir unique et caillouteux. Le bois, parfaitement intégré, sublime l'équilibre entre arômes fruités et notes épicées jusqu'en finale."

TERRE DE VINS	GOLD
JOSE LUIS BELLUSCIO	92 POINTS
BETTANE & DESSEAUE	94 POINTS
THE DRINKS BUSINESS - GLOBAL MALBEC MASTERS	GOLD
DECANTER WORLD WINE AWARDS	96 POINTS
WINE SPECTATOR	93 POINTS

