



FICHE TECHNIQUE

OPUSCULE DE HAUTE SERRE, PINOT NOIR 127, 2021

Un clin d'oeil au sol kimméridgien de Haute-Serre

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. Cépage roi des Grands Vins, le Pinot trouve sa place sur la parcelle 127 du domaine de Haute-Serre. La similitude de typicité entre les sols de Vosne-Romanée et de Haute-Serre illustre l'évidence pour Bertrand-Gabriel Vigouroux d'explorer le cépage et ses expressions.

CÉPAGE : 100% Pinot Noir

COULEUR : Rouge

RÉGION : Occitanie

APPELLATION : IGP Côtes du Lot

TEMPS DE GARDE : 15 ans

DEGRÉ : 13 %

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 3^{ème} passage pendant 12 mois à 18 mois.

Le vin se repose encore 12 à 18 mois en bouteille avant sa mise en marché.

NOTE DE DÉGUSTATION

"Ce pinot d'une robe rouge éclatante annonce sa complexité dès le nez avec un bouquet d'arômes de fruits secs, de café, de réglisse et de fruits mûrs. En bouche, il répond à toutes ses promesses avec des tanins fondus, soyeux et élégants, signature de Haute-Serre."

B.G. Vigouroux

