



## FICHE TECHNIQUE

# ALBESCO DE HAUTE SERRE, 2021

## L'œuvre en blanc

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. Le Chardonnay s'adapte parfaitement aux sols du domaine et exprime ses plus belles saveurs dans cette cuvée nommée d'après le mot latin "Albesco", qui signifie "je deviens blanc".

**CÉPAGE :** 100% Chardonnay

**COULEUR :** Blanc

**RÉGION :** Occitanie

**APPELLATION :** IGP Côtes du Lot

**TEMPS DE GARDE :** 10 ans

**DEGRÉ :** 13 %

**FORMAT :** 75 cl

**CERTIFICATION :** HVE 

**MILLÉSIME :** 2021

## À PROPOS DU MILLÉSIME 2021

L'année 2021 a été marquée par des conditions climatiques contrastées, créant un millésime singulier. Après un hiver doux et humide qui a bien préparé les sols, le printemps a été impacté par des gelées historiques nationales en avril. L'été frais et humide a conduit à une bonne maturation des raisins. Ce millésime 2021 se distingue par sa fraîcheur, sa tension et sa minéralité avec des degrés relativement bas (entre 12,5° et 13°).

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

Débourbage léger à froid.

70% de la fermentation est réalisé en barrique de 400 litres et 30% en cuve béton ovoïde, qui garantit ouverture et gourmandise du vin.

L'élevage est réalisé en cuve et barrique dont 25% de bois neuf.

6 mois en bouteille avant mise en marché.

## NOTE DE DÉGUSTATION

*"Ce Chardonnay présente une robe à la fois pâle et brillante. Au nez des arômes de poire, de litchi et d'amande se mêlent pour former la signature aromatique typique de l'Albesco. En bouche, la minéralité prend place et s'équilibre avec des notes beurrées d'amande. Le résultat est un vin au bel équilibre entre opulence et fraîcheur."*

*AG Sigoux*

