



FICHE TECHNIQUE

OPUSCULE DE HAUTE SERRE, PINOT NOIR 127, 2022

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

Le Château de Haute-Serre s'élève à 300 mètres d'altitude dans le Parc régional des Causses du Quercy. Parmi les plus hautes densités du plateau, les vignes 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 :

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

Contrôle rigoureux des températures de vinification.

Fermentation en cuve inox suivie d'un élevage 100% en barriques 225 litres de 3ème 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 & RÉCOMPENSES

" Les petits fruits rouges frais se mêlent à des nuances de réglisse et de menthe poivrée, offrant une expérience sensorielle riche et profonde. Une trame aromatique subtile, marquée par des fruits noirs intenses, signe la singularité de ce millésime solaire."

B.G. Vigouroux

THE DRINKS BUSINESS - GLOBAL MASTERS PINOT NOIR BRONZE

