



OPUSCULE DE HAUTE SERRE, MALBEC SOBRE, 2022

Malbec sobre, vin désalcoolisé

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. Au travers de cette cuvée, Bertrand-Gabriel Vigouroux a eu pour volonté d'explorer le cépage Malbec auquel il a voué sa vie et son parcours et de le proposer dans toutes ses variations. Il livre là une version désalcoolisée qui n'en laisse pas moins s'exprimer la virtuosité du terroir de Haute-Serre.

CÉPAGE : 100% Malbec

COULEUR : Rouge

RÉGION : Occitanie

VEGAN

DEGRÉ : < 0.5%

TYPE DE BOUCHON : DIAM

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.

Élevage de 12 mois, 70 % en barriques de 400 litres avant assemblage.

30 % du volume est élevé en cuve pour préserver la fraîcheur et le fruit.

Après désalcoolisation, le vin se repose 12 à 18 mois en bouteille avant sa mise en marché.

NOTE DE DÉGUSTATION

" Cette cuvée de Malbec désalcoolisé de Haute-Serre dévoile une robe grenat profonde. Au nez des senteurs élégantes de fève de cacao et de cerise noire se mêlent à de subtiles notes de menthe poivrée. En bouche on retrouve une belle tension et des tanins très soyeux aux arômes de pruneau, agrémentés de notes épicées qui sont la signature du domaine."

B.G. Vigouroux

