



La quintessence du Malbec français

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. Cette cuvée est issue d'une sélection intra parcellaire des meilleures parcelles du domaine, situées sur la veine d'argile bleue, plantées en haute densité (6065p/ha) et greffées sur Riparia. La vigne est travaillée avec méticulosité et précision, elle est tressée. Les grappes sont soigneusement sélectionnées (5 grappes/ pied) et les pieds choisis individuellement.

CÉPAGE : 100% Malbec

COULEUR : Rouge

RÉGION : Occitanie

APPELLATION : AOP Cahors

TEMPS DE GARDE : 15 à 40 ans

MILLÉSIME : 2023

FORMAT : 75 cl

CERTIFICATION : HVE 

DEGRÉ : 13,5 %

PH : 3,47

ACIDITÉ TOTALE : 3,47 mg/l d'H₂SO₄

SO₂ : 90 g/l

SUCRES RÉSIDUELS : 0,2 g/l

TYPE DE BOUCHON : Liège naturel

À PROPOS DU MILLÉSIME 2023

Le millésime 2023, qualifié d'excessif dans la région du Lot, a été marqué par des conditions météorologiques contrastées, notamment avec un printemps humide qui a favorisé la présence du mildiou. Les vendanges ont débuté tardivement sur le plateau, vers la fin de septembre, pour atteindre une maturité optimale des raisins. Malgré ces défis, les jus récoltés affichent une qualité prometteuse, caractérisée par un degré d'alcool modéré et de belles acidités. Les premiers mûts, dont ceux en barrique, laissent entrevoir un millésime 2023 très encourageant, dévoilant le potentiel de cette année viticole atypique.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid.

Fermentation longue pour des extractions sur mesure.

Élevage de 18 mois en barriques de 225 litres dont 50% neuves.

20% du volume est élevé en amphores de 7hl.

NOTE DE DÉGUSTATION

"Brillante et profonde, la robe pourpre annonce un vin d'une grande noblesse. Le nez, intense et raffiné, marie prune mûre, baies rouges et cassis, relevés d'épices délicates, de cacao et de menthe poivrée. En bouche, des tanins soyeux et une acidité précise portent une matière équilibrée entre puissance et délicatesse. La finale longue, saline et éclatante, signe l'élégance intemporelle du Château de Haute-Serre."

AS Sigoux

DECANTER 97 POINTS

COLIN HAY - THE DRINKS BUSINESS 94+ POINTS

