





FICHE TECHNIQUE CYBÈLE DE HAUTE SERRE, 2025

Un Malbec rosé de terroir

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 porte le nom de la déesse "Cybèle", déesse de la nature sauvage et souligne la biodiversité exceptionnelle de Haute-Serre. Les grappes de ce 100 % Malbec rosé sont vendangées tôt le matin afin de conserver toute la fraîcheur du fruit et permettre une expression optimale du terroir dans ce vin atypique, dont la production est réalisée uniquement dans l'hémisphère nord

CÉPAGE : 100% Malbec	COULEUR : Rosé	RÉGION : Occitanie
APPELLATION : IGP Côtes du Lot	TEMPS DE GARDE : 2 ans	DEGRÉ : 12%
FORMAT : 75 cl	CERTIFICATION : HVE 	MILLÉSIME : 2025
PH : 3,47	ACIDITÉ TOTALE : 3,28 mg/l d'H ₂ SO ₄	SO₂ : 60 g/l
SUCRES RÉSIDUELS : 1 g/l	TYPE DE BOUCHON : 	

À PROPOS DU MILLÉSIME 2025

Le millésime 2025 s'est construit autour d'un printemps humide, favorisant une bonne mise en place du cycle végétatif, suivi d'un bel été propice à la maturation du Malbec. Les pluies intervenues juste avant les vendanges ont joué un rôle déterminant, relançant les maturités tout en préservant la fraîcheur des raisins. Les vins se distinguent par une belle intensité colorante, des tanins mûrs et soyeux, et un équilibre harmonieux entre concentration et fraîcheur, révélant un millésime à la fois généreux, élégant et parfaitement abouti.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges le matin et pressurage direct pour conserver la fraîcheur des arômes.
Conservation uniquement des jus de goutte.
Fermentation à basse température.

NOTE DE DÉGUSTATION

“Nez d'une belle intensité, frais, aux notes de fruits mûrs, groseille et cassis. Goutteux en bouche, avec un beau volume, il arbore un subtil équilibre entre tension, maturité et longueur. Cybèle est un rosé de gastronomie, racé, identitaire et singulier.”

AG Sigoux

