


FICHE TECHNIQUE ALBESCO DE HAUTE SERRE, 2023

L'œuvre en blanc

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. 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 : 12,5 %
FORMAT : 75 cl	CERTIFICATION : HVE 	MILLÉSIME : 2023
PH : 3,3	ACIDITÉ TOTALE : 3,9 mg/l d'H ₂ SO ₄	SO₂ : 100 mg/l
SUCRES RÉSIDUELS : 0 g/l	TYPE DE BOUCHON : Liège naturel	

À PROPOS DU MILLÉSIME 2023

Le millésime 2023, qualifié d'"excessif" sur les plateaux de la vallée 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 les troisièmes terrasses, 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 moûts, dont ceux en barrique, laissent entrevoir un millésime 2023 très encourageant, dévoilant le potentiel de cette année viticole atypique.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Débourbage léger à froid. Pas de fermentation malo-lactique pour conserver la fraîcheur naturelle du vin. 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

