



## La richesse d'une terre, la passion d'un homme

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. La cuvée "Georges" rend hommage au pionnier et visionnaire Georges Vigouroux qui, en réhabilitant le vignoble historique de Haute-Serre en 1971, a su déceler le potentiel de ce terroir, haut lieu de biodiversité.

**CÉPAGE :** 100% Malbec**COULEUR :** Rouge**RÉGION :** Occitanie**APPELLATION :** AOP Cahors**TEMPS DE GARDE :** 15 ans**DEGRÉ :** 13,5 %**FORMAT :** 75 cl**CERTIFICATION :** HVE **MILLÉSIME :** 2020**PH :** 3,61**ACIDITÉ TOTALE :** 3,69 mg/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>**SO<sub>2</sub> :** 77 mg/l**SUCRES RÉSIDUELS :** < 0,8 g/l**TYPE DE BOUCHON :** Liège naturel

### À PROPOS DU MILLÉSIME 2020

Le millésime 2020, solaire et prometteur, a bénéficié d'un hiver doux et humide suivi d'un printemps précoce et d'un été très sec, avec des orages salvateurs mi-août permettant une belle maturation des raisins. Ces conditions idéales ont permis de maintenir la vigne en parfait état et de produire des vins d'une qualité remarquable.

### VITICULTURE

Issu d'une sélection parcellaire au sein du Château de Haute-Serre, ce vin exprime fidèlement l'identité de son terroir. Les raisins, soigneusement choisis sur une parcelle emblématique, reflètent l'équilibre naturel entre sol, climat et cépage, pour une expression sincère et harmonieuse du Malbec.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Contrôle rigoureux des températures de vinification.

Élevage de 12 mois, 50 % en barriques de 400 litres avant assemblage.

Le vin se repose 12 à 18 mois en bouteille avant mise en marché.

### NOTE DE DÉGUSTATION & RÉCOMPENSES

" Cette cuvée Georges 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 Château de Haute-Serre."



THE DRINKS BUSINESS - GLOBAL MALBEC MASTERS ..... GOLD

BETTANE &amp; DESSEAUVE ..... 91 POINTS

TERRE DE VINS ..... GOLD

