


FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE, GÉRON DADINE, 2019

Le nectar précieux des hautes densités de plateau

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. Géron Dadine, valeureux protecteur et premier propriétaire du domaine au XVI^{ème} siècle, donne son nom à cette cuvée Prestige. Exclusivement issu de vignes à haute densité, ce vin révèle des tanins élégants et soyeux, parfaitement ciselés ; signatures de l'excellence du domaine.

CÉPAGE : 100% Malbec	COULEUR : Rouge	RÉGION : Occitanie
APPELLATION : AOP Cahors	TEMPS DE GARDE : 15 ans	DEGRÉ : 14 %
FORMAT : 75 cl	CERTIFICATION : HVE 	MILLÉSIME : 2019
PH : 3,55	ACIDITÉ TOTALE : 3,4 mg/l d'H ₂ SO ₄	SO₂ : 90 mg/l
SUCRES RÉSIDUELS : 0,3 g/l	TYPE DE BOUCHON : Liège naturel	

À PROPOS DU MILLÉSIME 2019

Le millésime 2019, marqué par une forte sécheresse et un important stress hydrique de la vigne, a connu des rendements faibles mais sauvés in extremis par la pluie du 15 août, permettant une belle maturation des raisins. Il se distingue aujourd'hui par sa fraîcheur, sa tension et sa minéralité, avec des degrés d'alcool modérés (12,5° à 13°).

VITICULTURE

Issu d'une sélection intraparcélaire au sein de l'une de nos plus belles parcelles du Château de Haute-Serre, ce vin naît d'un terroir d'exception traversé par une veine d'argile bleue. Chaque geste à la vigne est pensé pour révéler avec précision toute la richesse du sol et la pureté du Malbec.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération pré-fermentaire à froid pendant 2 jours.
Contrôle rigoureux des températures de vinification.
Élevage de 15 mois en barriques de 225 litres dont 30 % neuves.
12 à 18 mois en bouteilles avant mise en marché.

NOTE DE DÉGUSTATION & RÉCOMPENSES

"Sa couleur est à la fois profonde et soutenue. Le nez est une expression intense d'arômes épicés avec une touche d'eucalyptus que l'on retrouve en bouche. Les tannins sont d'une très grande finesse, attribuée à son terroir unique et caillouteux. Le bois, parfaitement intégré, sublime l'équilibre entre arômes fruités et notes épicées jusqu'en finale."

AG Sigoux

WINE ENTUSIAST	93 POINTS
THE DRINKS BUSINESS - GLOBAL MALBEC MASTERS	GOLD
TERRE DE VINS	SILVER

