



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 mg/l

SUCRES RÉSIDUELS : 0,2 g/l

TYPE DE BOUCHON : Liège naturel

À PROPOS DU MILLÉSIME 2023

Malgré un millésime 2023 marqué par des conditions climatiques extrêmes dans le Lot, les vendanges tardives ont révélé des raisins d'une belle qualité, promettant des vins équilibrés, frais et très encourageants. Un millésime atypique qui pourrait bien surprendre par son élégance et son potentiel.

VITICULTURE

Issu d'une sélection intraparcellaire exigeante de la parcelle 107 du Château de Haute-Serre, ce vin prend racine dans un terroir remarquable, parcouru par une veine d'argile bleue singulière. Sur cette parcelle d'exception, chaque geste à la vigne est guidé par la volonté de révéler avec précision toute la richesse du sol et l'identité du cépage, pour une expression la plus juste et la plus pure du Malbec.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid.

Fermentation longue pour des extractions sur mesure.

Élevage de 24 mois en barriques de 225 litres dont 50% neuves.

Une partie du vin 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."

AG Sigaux

DECANTER	97 POINTS
COLIN HAY - THE DRINKS BUSINESS	94+ POINTS
GLOBAL MALBEC MASTERS - THE DRINKS BUSINESS	SILVER

