



## 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. La cuvée Icône est issue de la parcelle 107, plantée en haute densité (6065p/ha) et jouissant d'un sous-sol rare et recherché riche en argile bleue. La vigne est travaillée avec méticulosité et précision elle est tressée plutôt que recépée pour réduire le stress et 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 : 25 ans

DEGRÉ : 14 %

FORMAT : 75 cl

CERTIFICATION : HVE 

MILLÉSIME : 2020

PH : 3,57

ACIDITÉ TOTALE : 3,5 mg/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

SO<sub>2</sub> : 91 mg/l

SUCRES RÉSIDUELS : 1,4 g/l

TYPE DE BOUCHON : Liège naturel

### À PROPOS DU MILLÉSIME 2020

L'année 2020 a été une année « solaire » et ce grand millésime sera reconnu à l'avenir pour la qualité incontestable de ces vins.

Un hiver doux et humide a ouvert l'année, permettant un bon rechargement des réserves utiles aux sols. S'en est suivi un printemps chaud, sec et sans gel menant à un départ de végétation particulièrement précoce. L'été fut quant à lui très sec, sans une goutte de pluie jusqu'au retour des orages au 15 août, qui ont permis aux raisins de finir leur maturation sans trop de stress hydrique. De telles conditions, maintenant le vignoble en parfait état, ont permis un traitement raisonné de la vigne.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid.

Fermentation longue pour des extractions sur mesure.

Élevage de 18 mois en barriques de 225 litres dont 50% neuves.

Depuis 2018, 20 % élevé en amphores de 7hl.

30 mois en bouteille avant mise en marché.

### NOTE DE DÉGUSTATION

*"Robe très foncée, presque noire, cernée de reflets pourpres. Intenses parfums de fruits noirs bien mûrs mêlés à des notes de griottes, de cacao, et de laurier au nez. En bouche, les fruits noirs se mêlent à la fraîcheur de notes d'eucalyptus et réglisse, et dès l'attaque, la douceur et l'élégance des tanins impressionnent par leur finesse incroyable."*

*AG Sejeux*



BETTANE & DESSEAUVE ..... 93 POINTS

ROBERT PARKER - WINE ADVOCATE ..... 92 POINTS