





FICHE TECHNIQUE CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE, LUCTER, 2022

La signature audacieuse du Malbec

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 « Lucter » évoque le héros gaulois éponyme, un résistant opiniâtre attaché à ses terres cadurciennes.

CÉPAGE : 100% Malbec	COULEUR : Rouge	RÉGION : Occitanie
APPELLATION : AOP Cahors	TEMPS DE GARDE : 15 ans	DEGRÉ : 13%
FORMAT : 75 cl	CERTIFICATION : HVE 	MILLÉSIME : 2022
PH : 3,45	ACIDITÉ TOTALE : 3,66 mg/l d'H ₂ SO ₄	SO ₂ : 70 mg/l
SUCRES RÉSIDUELS : 0,5 g/l	TYPE DE BOUCHON : 	

À PROPOS DU MILLÉSIME 2022

L'année 2022 a été principalement marquée par une sécheresse générale. L'hiver fut sec avec de longues périodes sans pluie et plus froid que les années précédentes. Le débourrement ainsi que la taille des vignes ont eu lieu plus tardivement qu'en 2021, ce qui a permis d'éviter les dégâts causés par les gelées blanches de début avril. Le rendement a été affecté par les vagues de chaleur intense dès le printemps, mais 2022 est un beau millésime qui offre concentration et complexité et annonce d'ores et déjà de belles dégustations à venir.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation basse température en cuve inox thermo-régulée avec extraction douce pour la conservation du fruit.

Élevage de 8 à 12 mois en cuves inox et foudres exemptes de bois neuf.

Le vin se repose 6 à 12 mois en bouteille avant mise en marché.

NOTE DE DÉGUSTATION

« Cassis en majesté dans ce millésime solaire. Fraîcheur intense où les notes de menthe poivrée se mêlent au cassis et de fruits rouges compotés offrant une expérience audacieuse et pleine de caractère. »

AG Segouze

