




## FICHE TECHNIQUE ALBESCO DE HAUTE SERRE, 2024

### L'œuvre en blanc

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. Le Chardonnay s'adapte parfaitement aux sols du domaine et exprime ses plus belles saveurs dans cette cuvée nommée d'après le mot latin "Albesco", qui signifie "je deviens blanc".

<b>CÉPAGE :</b> 100% Chardonnay	<b>COULEUR :</b> Blanc	<b>RÉGION :</b> Occitanie
<b>APPELLATION :</b> IGP Côtes du Lot	<b>TEMPS DE GARDE :</b> 10 ans	<b>DEGRÉ :</b> 13 %
<b>FORMAT :</b> 75 cl	<b>CERTIFICATION :</b> HVE 	<b>MILLÉSIME :</b> 2024
<b>PH :</b> 3,35	<b>ACIDITÉ TOTALE :</b> 3,93 mg/l d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	<b>SO<sub>2</sub> :</b> 110 g/l
<b>SUCRES RÉSIDUELS :</b> < 0,8 g/l	<b>TYPE DE BOUCHON :</b> Liège naturel	

### À PROPOS DU MILLÉSIME 2024

L'année 2024 a été marquée par des conditions climatiques extrêmes. Le printemps se caractérise par un débourrement exceptionnellement précoce, suivi d'un gel radiatif qui a touché 25 % des surfaces. Malgré un été sec permettant une maturation satisfaisante et des vendanges tardives, les rendements sont restés faibles (30 hl/ha). En dépit des défis climatiques extrêmes, ce millésime se distingue par des vins concentrés et complexes, témoins de la résilience du vignoble.

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Débourbage léger à froid.  
70% de la fermentation est réalisé en barrique de 400 litres et 30% en cuve inox.  
L'élevage est réalisé en cuve et barrique dont 25% de bois neuf.  
6 mois en bouteille avant mise en marché.

### NOTE DE DÉGUSTATION

" Ce Chardonnay présente une robe à la fois pâle et brillante. Au nez des arômes de poire, de litchi et d'amande se mêlent pour former la signature aromatique typique de l'Albesco. En bouche, la minéralité prend place et s'équilibre avec des notes beurrées d'amande. Le résultat est un vin au bel équilibre entre opulence et fraîcheur."

*AG Sigoux*

