


Un clin d'oeil au sol kimméridgien de Haute-Serre

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. Cépage roi des Grands Vins, le Pinot trouve sa place sur la parcelle 127 du domaine de Haute-Serre. La similitude de typicité entre les sols de Vosne-Romanée et de Haute-Serre illustre l'évidence pour Bertrand-Gabriel Vigouroux d'explorer le cépage et ses expressions.

CÉPAGE : 100% Pinot Noir	COULEUR : Rouge	RÉGION : Occitanie
APPELLATION : IGP Côtes du Lot	TEMPS DE GARDE : 15 ans	DEGRÉ : 13,5 %
FORMAT : 75 cl	CERTIFICATION : HVE 	MILLÉSIME : 2022
PH : 3,57	ACIDITÉ TOTALE : 4,35 mg/l d'H ₂ SO ₄	SO₂ : 80 g/l
SUCRES RÉSIDUELS : 0 g/l	TYPE DE BOUCHON : Liège naturel	

À PROPOS DU MILLÉSIME 2023

Le millésime 2023, qualifié d'"excessif" dans la vallée du Lot, a été marqué par des conditions météorologiques contrastées, notamment avec un printemps humide qui a favorisé la présence du mildiou. Les vendanges ont débuté tardivement sur les troisièmes terrasses, vers la fin de septembre, pour atteindre une maturité optimale des raisins. Malgré ces défis, les jus récoltés affichent une qualité prometteuse, caractérisée par un degré d'alcool modéré et de belles acidités. Les premiers moûts, dont ceux en barrique, laissent entrevoir un millésime 2023 très encourageant, dévoilant le potentiel de cette année viticole atypique.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Contrôle rigoureux des températures de vinification.

Fermentation en cuve inox suivie d'un élevage 100% en barriques 225 litres de 3^{ème} passage pendant 12 mois à 18 mois.

Le vin se repose encore 12 à 18 mois en bouteille avant sa mise en marché.

NOTE DE DÉGUSTATION & RÉCOMPENSES

" Les petits fruits rouges frais se mêlent à des nuances de réglisse et de menthe poivrée, offrant une expérience sensorielle riche et profonde. Une trame aromatique subtile, marquée par des fruits noirs intenses, signe la singularité de ce millésime solaire."

B.G. Vigouroux

