



## FICHE TECHNIQUE

# OPUSCULE DE HAUTE SERRE, PRUNELARD 127, 2023

## Aux origines 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. Au travers de cette cuvée, Bertrand-Gabriel Vigouroux a eu pour volonté de laisser s'exprimer le terroir de Haute-Serre. En suivant le même processus de vinification et d'élevage que pour les Malbecs, Bertrand-Gabriel Vigouroux veut explorer l'expression du terroir de Haute-Serre à travers ce cépage ancien. Ce 100% Prunelard est le résultat d'un travail initié il y a 10 ans sur le domaine pour préparer la parcelle 127 à recevoir le cépage « père » du Malbec.

CÉPAGE : 100% Prunelard

COULEUR : Rouge

RÉGION : Occitanie

APPELLATION : IGP Côtes du Lot

TEMPS DE GARDE : 15 ans

DEGRÉ : 12,4 %

FORMAT : 75 cl

CERTIFICATION : HVE 

MILLÉSIME : 2023

### 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 mouts, 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 3ème passage pendant 12 à 18 mois.

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

### NOTE DE DÉGUSTATION

"Ce vin à la robe profonde révèle au nez des arômes de fruits noirs et de pruneau, enrichis de subtiles notes de tabac blond. En bouche, il se montre puissant, porté par des tanins doux et soyeux, et offre des saveurs de poivre, de cassis et de garrigue dans un bel ensemble harmonieux."

*B.G. Vigouroux*

