



CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE, GEORGES, 2020

La richesse d'une terre, la passion d'un homme

Le Château de Haute-Serre s'élève à 300 mètres d'altitude à la croisée du Parc régional des Causses du Quercy et de l'appellation Cahors. Parmi les plus hautes et rares densités du plateau, les 60 hectares de 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 "Georges" rend hommage au pionnier et visionnaire Georges Vigouroux qui, en réhabilitant le vignoble historique de Haute-Serre en 1971, a su déceler le potentiel de ce terroir, haut lieu de biodiversité.

CÉPAGE : 100% Malbec

COULEUR : Rouge

RÉGION : Occitanie

APPELLATION : AOP Cahors

TEMPS DE GARDE : 15 ans

DEGRÉ : 13 %

FORMAT : 75 cl

CERTIFICATION : HVE 

MILLÉSIME : 2020

À PROPOS DU MILLÉSIME 2020

L'année 2020 a été une année « solaire » et ce grand millésime sera reconnue 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

Contrôle rigoureux des températures de vinification.

Élevage de 12 mois, 50 % en barriques de 400 litres avant assemblage.

20 % du volume est élevé en amphore et 30 % en cuve pour préserver la fraîcheur et le fruit.

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

NOTE DE DÉGUSTATION & RÉCOMPENSES

" Cette cuvée Georges dévoile une robe grenat profonde. Au nez des senteurs élégantes de fève de cacao et de cerise noire se mêlent à de subtiles notes de menthe poivrée. En bouche on retrouve une belle tension et des tanins très soyeux aux arômes de pruneau, agrémentés de notes épicée qui sont la signature du Château de Haute-Serre."



THE DRINKS BUSINESS - GLOBAL MALBEC MASTERS GOLD

BETTANE & DESSEAUVÉ 91 POINTS

