



FICHE TECHNIQUE

CYBÈLE DE HAUTE SERRE, 2023

Un Malbec rosé de terroir

Les 60 hectares de vignes de Haute-Serre, à 300 mètres d'altitude sur le plateau de la Vallée du Lot, se nourrissent de la singularité du sol argilo-calcaire sidérolithique issu du Kimméridgien, enrichi d'argile bleue et de concrétions de fer. Cette cuvée porte le nom de la déesse "Cybèle", déesse de la nature sauvage et souligne la biodiversité exceptionnelle de Haute-Serre. Les grappes de ce 100 % Malbec rosé sont vendangées tôt le matin afin de conserver toute la fraîcheur du fruit et permettre une expression optimale du terroir dans ce vin atypique, dont la production est réalisée uniquement dans l'hémisphère nord

CÉPAGE : 100% Malbec

COULEUR : Rosé

RÉGION : Occitanie

APPELLATION : IGP Côtes du Lot

TEMPS DE GARDE : 2 ans

DEGRÉ :

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 moûts, dont ceux en barrique, laissent entrevoir un millésime 2023 très encourageant, dévoilant le potentiel de cette année viticole atypique.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendanges le matin et pressurage direct pour conserver la fraîcheur des arômes.

Conservation uniquement des jus de goutte.

Fermentation à basse température.

NOTE DE DÉGUSTATION & RÉCOMPENSES

« Une intensité aromatique exceptionnelle distingue ce vin. Des notes de griotte, de pétales de rose, et une trame de petits fruits rouges, notamment la groseille, offrent un plaisir immédiat. L'équilibre entre l'acidité et le gras est parfait soulignant une fraîcheur marquée. Une expérience sensorielle captivante qui révèle la constance de la vinification et du terroir. »

AG Sigoux

