



CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE, LUCTER, 2020

La signature audacieuse du Malbec

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 « Lucter » évoque le héros gaulois éponyme, un résistant opiniâtre attaché à ses terres cadurciennes.

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

Fermentation basse température en cuve inox thermo-régulée avec extraction douce pour la conservation du fruit.

Elevage de 12 mois en cuves inox et barriques exemptes de bois neuf.

Le vin se repose 6 à 12 mois en bouteille avant mise en marché.

NOTE DE DÉGUSTATION

"Ce vin à la robe sombre présente au nez des notes intenses de fruits rouges compotés. En bouche, on retrouve une belle fraîcheur avec des arômes subtils de menthe poivrée, signature de cette cuvée Lucter."



THE DRINKS BUSINESS - GLOBAL MALBEC MASTERS SILVER

TERRE DE VINS GOLD