



FICHE TECHNIQUE

ALBESCO DE HAUTE SERRE, 2022

L'œuvre en blanc

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. Le Chardonnay s'adapte parfaitement aux sols du domaine et exprime ses plus belles saveurs dans cette cuvée nommée d'après le mot latin "Albesco", qui signifie "je deviens blanc".

CÉPAGE : 100% Chardonnay

COULEUR : Blanc

RÉGION : Occitanie

APPELLATION : IGP Côtes du Lot

TEMPS DE GARDE : 10 ans

DEGRÉ : 12,5 %

FORMAT : 75 cl

CERTIFICATION : HVE 

MILLÉSIME : 2022

À PROPOS DU MILLÉSIME 2022

L'année 2022 a été principalement marquée par une sécheresse générale. L'hiver fut sec avec de longues périodes sans pluie et plus froid que les années précédentes. Le débourrement ainsi que la taille des vignes ont eu lieu plus tardivement qu'en 2021, ce qui a permis d'éviter les dégâts causés par les gelées blanches de début avril. Le rendement a été affecté par les vagues de chaleur intense dès le printemps, mais 2022 est un beau millésime qui offre concentration et complexité et annonce d'ores et déjà de belles dégustations à venir.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Débourbage léger à froid.

70% de la fermentation est réalisé en barrique de 400 litres et 30% en cuve béton ovoïde, qui garantit ouverture et gourmandise du vin.

L'élevage est réalisé en cuve et barrique dont 25% de bois neuf.

6 mois en bouteille avant mise en marché.

NOTE DE DÉGUSTATION

" Ce Chardonnay présente une robe à la fois pâle et brillante. Au nez des arômes de poire, de litchi et d'amande se mêlent pour former la signature aromatique typique de l'Albesco. En bouche, la minéralité prend place et s'équilibre avec des notes beurrées d'amande. Le résultat est un vin au bel équilibre entre opulence et fraîcheur."

AG Sigoux

