



CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE, GÉRON DADINE, 2017

Le nectar précieux des hautes densités de plateau

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. Géron Dadine, valeureux protecteur et premier propriétaire du domaine au XVI^{ème} siècle, donne son nom à cette cuvée Prestige. Exclusivement issu de vignes à haute densité, ce vin révèle des tanins élégants et soyeux, parfaitement ciselés ; signatures de l'excellence du domaine.

CÉPAGE : 100% Malbec**COULEUR :** Rouge**RÉGION :** Occitanie**APPELLATION :** AOP Cahors**TEMPS DE GARDE :** 12 à 20 ans**DEGRÉ :** 14 %**FORMAT :** 75 cl**MILLÉSIME :** 2017

À PROPOS DU MILLÉSIME 2017

L'année 2017 restera marquée par des épisodes de gel exceptionnels en avril, causant des pertes de récolte importantes, parfois totales. Malgré ces défis climatiques, les vendanges ont offert des raisins concentrés dans les parcelles épargnées. Ce millésime rare révèle une belle intensité et témoigne de la résilience du vignoble face à l'adversité.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Contrôle rigoureux des températures de vinification.

Élevage de 15 mois en barriques de 225 L dont 30 % neuves.

30 % du volume élevé en cuve pour maintenir le fruit et garantir la fraîcheur.

12 à 18 mois en bouteilles avant mise en marché.

NOTE DE DÉGUSTATION & RÉCOMPENSES

"Sa couleur est à la fois profonde et soutenue. Le nez est une expression intense d'arômes épicés avec une touche d'eucalyptus que l'on retrouve en bouche. Les tannins sont d'une très grande finesse, attribuée à son terroir unique et caillouteux. Le bois, parfaitement intégré, sublime l'équilibre entre arômes fruités et notes épicées jusqu'en finale."

TERRE DE VINS	GOLD
WINE ENTHUSIAST	94 POINTS
WINE SPECTATOR	92 POINTS
JAMES SUCKLING	91 POINTS
TASTED	91 POINTS

