



CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE, GÉRON DADINE, 2019

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 de 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 : 15 ans

DEGRÉ : 14 %

FORMAT : 75 cl

CERTIFICATION : HVE 

MILLÉSIME : 2019

À PROPOS DU MILLÉSIME 2019

2019 a été principalement marqué par une sécheresse générale. Un hiver sec avec très peu de pluies entre février et avril a été suivi d'un printemps doux et humide et d'un été très chaud et sec avec d'importants pics de chaleur. Les conditions climatiques sont à l'origine d'un important stress hydrique de la vigne et des faibles rendements néanmoins la pluie salvatrice du 15 août a permis aux baies de poursuivre leur maturation.

Les principaux marqueurs de ce grand millésime 2019 sont la fraîcheur, la tension et la minéralité avec des degrés relativement bas (entre 12,5° et 13°).

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Contrôle rigoureux des températures de vinification.

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

20 % du volume est 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 tanins 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."



WINE ENTUSIAST 93 POINTS

THE DRINKS BUSINESS - GLOBAL MALBEC MASTERS GOLD

TERRE DE VINS SILVER