



## FICHE TECHNIQUE

# CYBÈLE DE HAUTE SERRE, 2024

## Un Malbec rosé de terroir

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. 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 :** 12%

**FORMAT :** 75 cl

**CERTIFICATION :** HVE 

**MILLÉSIME :** 2024

## À PROPOS DU MILLÉSIME 2024

L'année 2024 a été marquée par des conditions climatiques extrêmes. Le printemps se caractérise par un débourrement exceptionnellement précoce, suivi d'un gel radiatif qui a touché 25 % des surfaces. Malgré un été sec permettant une maturation satisfaisante et des vendanges tardives, les rendements sont restés faibles (30 hl/ha). En dépit des défis climatiques extrêmes, ce millésime se distingue par des vins concentrés et complexes, témoins de la résilience du vignoble.

## 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

“Nez d'une belle intensité, frais, aux notes de fruits mûrs, groseille et cassis. Goutteux en bouche, avec un beau volume, il arbore un subtil équilibre entre tension, maturité et longueur. Cybèle est un rosé de gastronomie, racé, identitaire et singulier.”

*AG Sigoux*

