



OPUSCULE DE HAUTE SERRE, PRUNELARD 127, 2022

Aux origines du Malbec

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. Au travers de cette cuvée, Bertrand-Gabriel Vigouroux a eu pour volonté de laisser s'exprimer le terroir de Haute-Serre. En suivant le même processus de vinification et d'élevage que pour les Malbecs, Bertrand-Gabriel Vigouroux veut explorer l'expression du terroir de Haute-Serre à travers ce cépage ancien. Ce 100% Prunelard est le résultat d'un travail initié il y a 10 ans sur le domaine pour préparer la parcelle 127 à recevoir le cépage « père » du Malbec.

CÉPAGE : 100% Prunelard**COULEUR :** Rouge**RÉGION :** Occitanie**APPELLATION :** IGP Côtes du Lot**TEMPS DE GARDE :** 15 ans**DEGRÉ :** 13,3 %**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

Contrôle rigoureux des températures de vinification.

Fermentation en cuve inox suivie d'un élevage 100% en barriques 225 litres de 3ème passage pendant 12 à 18 mois.

Le vin se repose encore 12 à 18 mois en bouteille avant sa mise en marché.

NOTE DE DÉGUSTATION

"Ce vin à la robe profonde révèle au nez des arômes de fruits noirs et de pruneau, enrichis de subtiles notes de tabac blond. En bouche, il se montre puissant, porté par des tanins doux et soyeux, et offre des saveurs de poivre, de cassis et de garrigue dans un bel ensemble harmonieux."

