



2020 Château de Haute-Serre

Grand Vin Seigneur, Cahors AOP, Georges Vigouroux

Produit à Cahors, terre de prédilection du Malbec

Description:

Les malbecs les plus impressionnants et les plus puissants viennent de Cahors. Rien d'étonnant à cela, puisque cette région du sud-ouest de la France est la patrie de ce cépage. C'est dans cette région viticole à la fois ancienne et en plein essor que se trouve le domaine Georges Vigouroux. Grâce notamment aux conseils de l'œnologue vedette Paul Hobbs, il fait partie des meilleurs domaines viticoles de la région. Le magnifique Château de Haute-Serre séduit en outre par son restaurant étoilé.

Note de dégustation:

Rouge pourpre profond aux reflets rubis. Cerises mûres et gâteau aux quetsches dans le nez gourmand, sur des nuances de chocolat aux noisettes et de framboises. Attaque veloutée et douce avec des tannins ronds et de belles notes fruitées, il dégage beaucoup de chaleur mais reste délicieusement juteux, bon équilibre entre puissance et finesse, fraises des bois et figues au vin rouge, jolie note de caramel jusque dans la finale qui s'achève en douceur.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Sud-Ouest
Producteur:	Château Haute-Serre
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	1279320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Haute-Serre

Grand Vin Seigneur
Cahors AOP
Georges Vigouroux

Origine: France
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 100% Malbec
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.