



2016 Chardonnay Albesco

Côtes du Lot IGP, Château de Haute-Serre, Georges Vigouroux

Un Chardonnay issu d'une petite production

Description:

L'histoire du château Haute-Serre remonte jusqu'au Moyen Age. Il a été abandonné au XIXe siècle en raison du fléau du phylloxéra. Ce n'est qu'en 1970 que George Vigouroux, un pionnier du Cahors, a tenté sa chance en achetant le vignoble d'une superficie de 58 hectares. Le Chardonnay Albesco n'est produit qu'en très petite quantité et donc très rare.

Note de dégustation:

Jaune paille délicat aux touches vertes. Subtil bouquet aux notes florales et de groseilles à maquereau, avec de fines touches toastées. Elancé, élégant et fruité, c'est un millésime tout en filigrane, avec une belle onctuosité, de l'ampleur et de la complexité. L'alliance des amandes grillées, des herbes sauvages et du fruité soutenu crée un vin avec toute la classe et la puissance du Sud.

Accompagne idéale:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Sud-Ouest
Producteur:	Château Haute-Serre
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0842616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chardonnay Albesco

Côtes du Lot IGP
Château de Haute-Serre
Georges Vigouroux

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 100% Chardonnay
Apogée: jusqu'en 2023
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 12.5 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés