



## 2016 Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée, Cahors AOC, Georges Vigouroux

Un prestigieux Malbec en provenance du Sud-Ouest de la France

### Description:

Depuis 1887, la famille Vigouroux produit du vin dans cette région française renommée. Afin d'accroître sa popularité, elle a décidé d'engager le célèbre oenologue Paul Hobbs. Il est considéré comme grand spécialiste du Malbec, et a déjà propulsé au sommet de nombreux domaines.

### Note de dégustation:

Pourpre puissant. Nez vif et épicé aux notes d'herbes sauvages et d'épices, avec une veine minérale et de délicates touches vanillées de barrique. La bouche est ample et incroyablement juteuse avec ses arômes de prune, de cassis, de mûre et autres baies noires. Les belles nuances fumées de thé noir et la minéralité typique d'un grand terroir ne font qu'ajouter à son opulence. Les tannins veloutés et harmonieux sont sur la réserve. Concentration et équilibre jusque dans la longue finale.

### Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Sud-Ouest
<b>Producteur:</b>	Château Haute-Serre
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
<b>Référence:</b>	0772616

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée  
Cahors AOC  
Georges Vigouroux

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat  
**Apogée:** jusqu'en 2029  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**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.