



2017 Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée, Cahors AOC, Georges Vigouroux

Grand Malbec en provenance de Cahors

Description:

Depuis 1887, la famille Vigouroux produit du vin au célèbre Château de Haute-Serre. Elle a décidé d'engager le fameux oenologue Paul Hobbs, considéré comme le grand spécialiste du Malbec, qui a déjà propulsé au sommet de nombreux domaines. Le succès ne s'est pas fait attendre: les Vigouroux figurent aujourd'hui parmi les trois producteurs les plus en vue de la région.

Note de dégustation:

Pourpre impressionnant, presque noir. Bouquet de baies noires et d'herbes avec une touche de vanille sur de subtils arômes toastés et une note terreuse et fumée. Bouche dense, ample et puissante, le fruit est riche et rappelle les mûres, le cassis et les prunes confites. Des tannins jeunes, mais soyeux et polis, avec de magnifiques arômes toastés de barrique. Longue et belle finale, ample en bouche avec une persistance étonnamment intense et beaucoup de pression.

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.

Pays d'origine:	France
Région:	Sud-Ouest
Producteur:	Château Haute-Serre
Notation(s):	Wine Enthusiast 93/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
Référence:	0772617

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): Wine Enthusiast 93/100
Cépage(s): 90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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.