



2018 Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée, Cahors AOP, Georges Vigouroux

Grand Malbec en provenance de Cahors

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 vivifiant et épicé de réglisse, de sureau noir et de mûres, avec une discrète note vanillée de barrique. Ample et incroyablement juteux dans la bouche aux arômes de prunes, de cassis, de myrtilles et autres baies noires. Parfaitement agrémenté d'une belle nuance fumée-épicée, d'arômes de thé noir et de notes minérales typiques de ce grand terroir. Tannins contenus, veloutés et harmonieux, 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.

Pays d'origine:	France
Région:	Sud-Ouest
Producteur:	Château Haute-Serre
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
Référence:	0772618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée
Cahors AOP
Georges Vigouroux

Origine: France
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
Apogée: jusqu'en 2032
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.