



## 2015 Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée, Cahors AOC, Georges Vigouroux

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

### Description:

La famille Vigouroux produit du vin dans cette éminente région de France depuis 1887. Afin d'obtenir une vinification encore plus pointue, elle a décidé de faire appel au fameux oenologue star Paul Hobbs. Considéré comme le grand spécialiste du Malbec, il a déjà propulsé au sommet de nombreux domaines. Le magazine Wine Enthusiast vient tout juste de décerner la note de 92/100 à cet impressionnant assemblage de l'appellation Cahors.

### Note de dégustation:

Pourpre profond, presque noir. Au nez se développent des notes délicates de vanille Bourbon, de baies noires, ainsi que des nuances fumées et terroirées. C'est un vin impressionnant de complexité, de puissance et d'élégance, avec une abondance de mûres, de cassis et de prunes, ses tannins bien que jeunes sont déjà soyeux et satinés et la barrique lui apporte de fins arômes toastés. La finale ample et racée révèle une persistance d'une intensité et d'une puissance renversantes.

### 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>	Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
<b>Référence:</b>	0772615

## 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 92/100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.