



2015 Château de Haute-Serre

Géron Dadine, Cahors AOP, Georges Vigouroux

La grande star rouge de Haute-Serre

Description:

La maison Vigouroux, fondée en 1887, fait aujourd'hui partie de l'élite régionale. Son nom est associé aux grands Malbecs de Cahors. Au début des années 1970, c'est en plantant de nouvelles vignes que Georges Vigouroux a sorti de sa torpeur le Château de Haute-Serre, alors à l'abandon. Et c'est l'oenologue star et spécialiste du Malbec, Paul Hobbs, qui a finalement catapulté le château au premier rang mondial. Paul Hobbs a déjà été désigné plusieurs fois «Wine Personality of the Year» par Parker.

Note de dégustation:

Pourpre presque noir. Des notes épicées de terroir agrémentent le bouquet à la fois riche et très délicat aux parfums de baies noires, de vanille de Bourbon et d'herbes sauvages. Les arômes en bouche rappellent ceux d'un Bordeaux avec beaucoup de cassis, des mûres, des prunes, du tabac et des notes fumées et épicées de terroir. Magnifiquement concentré et dense avec des tannins et une acidité naturelle parfaitement intégrés. Un géant de Cahors, qui révèle toute la classe du Malbec. Magnifique!

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 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Malbec
Référence:	0888415

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de Haute-Serre

Géron Dadine
Cahors AOP
Georges Vigouroux

Origine: France
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 100% Malbec
Apogée: jusqu'en 2033
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.