



2017 Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée, Cahors AOC, Georges Vigouroux

Grand Malbec di Cahors

Descrizione del vino:

Dal 1887, la famiglia Vigouroux produce vino nel famoso Château de Haute-Serre. Decisero di assumere il famoso enologo Paul Hobbs, considerato il grande specialista del Malbec, che aveva già portato ai vertici molte aziende. La famiglia Vigouroux è oggi uno dei primi tre produttori della regione.

Nota di degustazione:

Porpora impressionante, quasi nero. Un bouquet di bacche nere ed erbe aromatiche con un tocco di vaniglia, sottili aromi tostati e una nota terrosa e affumicata. Al palato è denso, pieno e potente, con frutti ricchi che ricordano le more, il ribes nero e le prugne candite. Tannini giovani, ma setosi e levigati, con magnifici aromi di botte tostata. Finale lungo e bellissimo, pieno al palato, con una persistenza sorprendentemente intensa e molta pressione.

Abbinamenti:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Sud Ovest
Produttore:	Château Haute-Serre
Valutazioni:	Wine Enthusiast 93/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
Numero di articolo:	0772617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Haute-Serre

Tête de Cuvée
Cahors AOC
Georges Vigouroux

Origine:	FR
Valutazioni:	Wine Enthusiast 93/100
Varietà d'uva:	90% Malbec, 7% Merlot, 3% Tannat
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.