



2020 Château de Haute-Serre

Grand Vin Seigneur, Cahors AOP, Georges Vigouroux

Prodotto a Cahors, terra d'elezione per il Malbec

Descrizione del vino:

I Malbec più imponenti e potenti provengono da Cahors. Non c'è da stupirsi, dopo tutto, la regione del sud-ovest della Francia è la patria del vitigno. La cantina Georges Vigouroux ha sede in questa antica ed emergente regione di coltivazione. Grazie anche ai consigli del famoso enologo Paul Hobbs, è una delle migliori cantine della regione. Lo splendido Château de Haute-Serre vanta anche un ristorante stellato Michelin.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi intenso con riflessi rubino. Ciliegie mature e plum cake al naso, con note di cioccolato alla nocciola e lamponi. Attacco morbido e vellutato con tannini rotondi e belle note fruttate, sprigiona molto calore ma rimane deliziosamente succoso, buon equilibrio tra potenza e finezza, fragole selvatiche e fichi nel vino rosso, bella nota di caramello fino al finale che termina senza intoppi.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Francia
Regione:	Sud Ovest
Produttore:	Château Haute-Serre
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Malbec
Numero di articolo:	1279320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Haute-Serre

Grand Vin Seigneur
Cahors AOP
Georges Vigouroux

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Malbec
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.