

Cahors Château Haute Serre LUCTER 2020 domaine VIGOUROUX 75 CL

A l'œil, sa robe présente une couleur rubis soutenue, toujours nette et brillante. Au nez se développent des arômes de fruits rouges souvent confi



Référence : 480844

Prix : 17.10 €

Descriptif :

Cahors Chateau Haute Serre 2020 LUCTER domaine VIGOUROUX 75 CL

Le Château de Haute-Serre près des safranières de Laburgade et à quelques kilomètres de Lalbenque, s'élève à 300 mètres d'altitude surplombant la vallée sur un sol caillouteux riche d'argiles, exposé sud/sud ouest et sud/est idéal pour la culture du Malbec. Le terroir du domaine est aussi très particulier un des rares a possédé une composition de pierrailles enrobées d'argiles rouges, plus ou moins mêlées en sous sol d'argiles bleues et parfois recouvertes de formations sidérolithiques riches en concrétions ferrugineuses. C'est cette particularité qui confère la grande finesse de ses cuvées. Il a fallu 2 ans de travaux (concassage de roches et de sous-solage, arrachages des genévriers et chênes) pour refaire le vignoble qui avait été laissé à l'abandon. C'est en 1973 que l'exploitation commença son histoire Le domaine représente aujourd'hui 60 hectares

La cuvée « Lucter » évoque le héros gaulois éponyme, un résistant opiniâtre attaché à ses terres cadurciennes.

notes de dégustation :

Vous découvrez un nez gorgé de fruits frais (mûre, cassis) accompagné de notes de violette. La bouche est fraîche, croquante, équilibrée avec une finale aromatique avec une touche de menthe poivrée, de moka, et de garrigue.

cépages : 100% Malbec (Le cuvier de vinification (situé au Château) est conçu pour amener le raisin en un temps record aux cuves de fermentation qui sont en inox, Vendange égrappée, très peu foulée. Fermentation basse température en cuve inox thermo-régulée avec extraction douce pour la conservation du fruit. Vinification parcellaire et assemblage après FML. Élevage en cuve inox avec une très faible dose de sulfitage.

accords : terrine de sanglier, salade de gésiers, foie gras et pignons de pin, une entrecôte sur le grill, ou un fromage de chèvre frais.gibier, canard,

dessert au chocolat lorsqu'il est un peu âgé .

T°S: 16- 18°C

G: 2023-2029

[Lien vers la fiche du produit](#)