



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DE HAUTE-SERRE, LUCTER

CARACTÉRISTIQUES DU VIN

CÉPAGE : 100% Malbec

COULEUR : Rouge

RÉGION : Occitanie

APPELATION : A.O.P. Cahors

TEMPS DE GARDE : 3 à 6 ans

DEGRÉ (%) : 12,5%

FORMAT : 75 cl

CERTIFICATION : HVE



A PROPOS DU DOMAINE

Le Château de Haute-Serre se dresse à 300 mètres d'altitude sur les coteaux historiques du vignoble de Cahors. Parmi les plus fortes densités du plateau, les 60 hectares de vignes se nourrissent de la singularité du sol argilo-calcaire kimméridgien enrichi d'argile bleue et de concrétions de fer.

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

TERROIR

Ce terroir bénéficie d'une exposition parfaite, d'une amplitude thermique élevée entre journées chaudes et nuits fraîches, et d'une pluviométrie équilibrée favorisant le juste stress hydrique de la vigne. Les sols argilo-calcaires du Kimméridgien sont le parfait lieu d'expression du Malbec, cépage calcifère qui domine très largement l'encépagement.

VINIFICATION & ELEVAGE

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.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une jolie robe rubis pour ce vin pur et franc dont le nez déborde de fruits frais (mûre et cassis) avec des notes de violette. La bouche est croquante et équilibrée, sa finale aromatique avec une touche de menthe poivrée, de moka et de garrigue.

