

GERON DADINE DE HAUTE-SERRE

Château Haute-Serre, 2018



L'avis de Philippe Defleur

Succombez comme moi au charme de cette grande cuvée. Les arômes envoûtants de fruits mûrs et d'épices délicates donnent un équilibre subtil en bouche à ce vin plein de puissance qui s'affinera encore au fil des années.

Terroir. Le sol argilo-calcaire, l'altitude du domaine (300m d'altitude) et les niveaux de précipitations et d'humidité optimales favorisent des raisins riches en arômes et donnent des vins puissants, profonds mais avec une fraîcheur rare pour Cahors.

Millésime. 2018 a été chaud et sec dans le Sud-Ouest suivi d'une période de maturation idéale pour les raisins. Cela a permis de produire des vins rouges très structurés qui en feront de grands vins de garde.

Cépage. Le fameux cépage malbec, originaire de France et souvent associé à l'Argentine, nous offre des vins séduisants et charnus très populaires parmi les connaisseurs. En le cultivant dans une région comme le Cahors, cela lui permet d'arbore une complexité épicée et terreuse très appréciée.

Domaine. Lorsque Georges Vigouroux acheta le Château de Haute-Serre, il était à l'état de ruine et après de gros efforts, les 60 hectares de vignes jouissent d'un environnement parfait pour créer de grands vins, comme cette cuvée.

CÉPAGE :
100% malbec

LABEL : HVE



RÉGION :
Sud-Ouest

AOP/IGP : Cahors

ELEVAGE/VINIF : Barrique



A SERVIR
ENTRE 17° ET 19°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2030



OUVRIR 2H
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Pourpre Violet Grenat Framboise
 Cerise Rubis Tullé

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits rouges, épices

ARÔMES

Café Mûres
 Girofle



ATTAQUE	<input type="radio"/> Faible	<input type="radio"/> Nette	<input checked="" type="radio"/> Intense		
SUCRE	<input checked="" type="radio"/> Sec	<input type="radio"/> Tendre	<input type="radio"/> Suave	<input type="radio"/> Moelleux	<input type="radio"/> Liqueux
ACIDITÉ	<input type="radio"/> Molle	<input type="radio"/> Tendre	<input type="radio"/> Fraîche	<input checked="" type="radio"/> Vive	<input type="radio"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="radio"/> Maigre	<input type="radio"/> Léger	<input type="radio"/> Riche	<input checked="" type="radio"/> Corsé	<input type="radio"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input type="radio"/> Légers	<input type="radio"/> Présents	<input checked="" type="radio"/> Abondants		
TANINS (qualité)	<input type="radio"/> Fins	<input type="radio"/> Fondus	<input checked="" type="radio"/> Fermes	<input type="radio"/> Rugueux	<input type="radio"/> Asséchants
TEXTURE	<input type="radio"/> Coulante	<input type="radio"/> Fluide	<input type="radio"/> Douce	<input checked="" type="radio"/> Soyeuse	<input type="radio"/> Onctueuse
LONGEUR AROMATIQUE	<input type="radio"/> Absente	<input type="radio"/> Courte	<input type="radio"/> Développée	<input checked="" type="radio"/> Longue	<input type="radio"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="radio"/> Sucre	<input type="radio"/> Acidité	<input checked="" type="radio"/> Tanins	<input type="radio"/> Gras/Alcool	

On mange quoi avec tout ça ?



Gyoza coréen Kimchi

Les tanins du vin se marient parfaitement avec la complexité des gyozas et leur texture unique.



Chili con carne

Les épices d'un Chili con carne se marient parfaitement avec les arômes de girofle du vin.



Roquefort

La robustesse de ce vin rencontre la richesse de ce fromage pour un équilibre parfait.



Moelleux cœur fondant chocolat

La texture soyeuse du vin rencontre parfaitement le moelleux du fondant.