

*Bertrand Vigouroux
Emmanuel Lumineau*



*Cahors
Maison Vigouroux
Château Haute-serre*



	<p>«Bellefleur de haute serre», Bulles de Malbec: Année, Rosé, (12°), tarif: 23,9€</p> <p><u>Elevage</u> Sur latte 15 mois</p> <p><u>Cépage</u> 100% Malbec</p> <p><u>Robe</u> Reflets violines, rose pâle</p> <p><u>Nez</u> Floral,</p> <p><u>Bouche</u> Belle mousse, bulle est fine, belle fraîcheur, et finesse en bouche délicat</p>
	<p>«Château Haute Serre Albesco», Cahors: 2017, Blanc, (12,5°), tarif:18,6 €</p> <p><u>Elevage</u> Avec bâtonnage en barriques de 400 litres</p> <p><u>Cépage</u> 100% Chardonnay</p> <p><u>Robe</u> Brillante, claire, jaune</p> <p><u>Nez</u> Florale, Minéralité</p> <p><u>Bouche</u> Minéralité, Acidité, belle longueur</p>
	<p>«Chenin de Mercues», Côte du lot: 2016, Blanc, (13,5°), tarif: 17,8 €</p> <p><u>Elevage</u> Avec bâtonnage en barriques de 400 litres</p> <p><u>Cépage</u> 100% Chenin</p> <p><u>Robe</u> Jaune brillante</p> <p><u>Nez</u> Intense et complexe, Floral</p> <p><u>Bouche</u> Vin marqué par une belle Acidité équilibré, finesse</p> <p><u>Accord</u> Asperge, poissons relevé aux épices</p>
	<p>«Château de Haute Serre, Grand vin», Cahors: 2015, Rouge, (14°), tarif: 19,4€</p> <p><u>Elevage</u> 12 mois élevage en fûts (1/3 Neuf, 1/3 d'un vin, 1/3 de deux vins)</p> <p><u>Cépage</u> 90% Malbec, 7% Merlot, 3% tannat</p> <p><u>Robe</u> Robe intense, reflets violets</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez : menthol 2^{ème} nez : réglisse, fruits noirs, poivré</p> <p><u>Bouche</u> Finesse des tanins, belle longueur astringence lié à sa jeunesse mais beau potentiel mérite de prendre un peu d'âge pour exprimer son potentiel</p>
	<p>«Château de Mercues, Grand vin», Cahors: 2015, Rouge, (13,5°), tarif: 17,8€</p> <p><u>Elevage</u> 12 mois en fûts</p> <p><u>Cépage</u> 90 % de Malbec 10% de Merlot</p> <p><u>Robe</u> Foncé, noire, déclinant des reflets violet</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez : fermé sur les fruits, 2èmes nez : cassis, mûre, myrtille</p> <p><u>Bouche</u> Equilibré, vivacité, belle trame structuré</p>

	<p>«Château de Mercues, Cuvée 6666», Cahors: 2016, Rouge, (14,3°), tarif: 33,7€</p> <p><u>Elevage</u> 18 mois en fût</p> <p><u>Cépage</u> 90% Malbec, 10%</p> <p><u>Robe</u> foncé</p> <p><u>Nez</u> fruits</p> <p><u>Bouche</u> Finesse des tanins, vivacité, belle longueur, élégant, légère astringence en fin de bouche du à sa jeunesse, très élégant</p> <p><u>Accord</u> Agneau, plats en sauce</p>
	<p>«Château de Mercues, Icone WOW», Cahors: 2015, Rouge, (14,5°), tarif: 95,9€</p> <p><u>Elevage</u> Barriques françaises neuves pendant 24 mois. Elles sont sélectionnées en fonction des essences, des durées de séchage et selon la chauffe. Seulement 3 000 bouteilles sont produites lors des grands millésimes.</p> <p><u>Cépage</u> 100% Malbec</p> <p><u>Robe</u> foncé</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez : très ouvert, mentholé complexe 2^{ème} nez : beaucoup de fruits</p> <p><u>Bouche</u> Tanins soyeux et élégants, veloutés, persistance aromatique d'exception, Finesse, une vivacité incroyable</p> <p><u>Accord</u> Viandes, Truffes</p>