

EXPRESSIONS SUD-OUEST

PAR 8 VIGNERONS

CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR - CAHORS

L'ENVIE



À consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

CÉPAGES : 100% Malbec

TERROIR : Sol argilo-silicieux caillouteux sur les précieuses 3^{ème} terrasses. Vignes de plus de 40 ans. Exposition sud.

VINIFICATION : Vinification en cuve ciment thermo-régulée. Tri de la vendange manuellement, égrappage, foulage, température de vinification 27°–28°, avec pigeages. Cuvaison entre 25 et 30 jours. Pas de filtration. Aucun sulfite ajouté.

ÉLEVAGE : Élevage de 12 mois en fût de chêne de 500L. Aucun sulfite ajouté à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION : C'est un vin expressif et vivant. Après une ouverture sur le cassis, les pruneaux et l'olive noire, il évolue vers un bouquet plus riche, avec des notes de romarin et de cannelle. C'est la fraîcheur qui domine la bouche, accompagnée d'une belle structure tannique, dense et fine. Une agréable douceur, autant gustative qu'aromatique, accompagne le vin sur sa longue finale, avec de surprenantes notes de fleurs de sureau et de menthe poivrée.

GARDE : 5 ans.

ACCORDS METS ET VINS : Encore jeune, il aimera les côtelettes d'agneau grillées, un risotto à la courge, aux champignons et parmesan... Plus tard, il appréciera autant une viande rouge en sauce, qu'une cuisine végétarienne raffinée.