

# EXPRESSIONS SUD-OUEST

PAR 8 VIGNERONS

## CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR - CAHORS

### *PUR PLAISIR*



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

**CÉPAGES** : 100% Malbec

**TERROIR** : Sols argilo-silicieux caillouteux, 3ème terrasses, exposition sud, vignes de plus de 50 ans. Sélection de rangée de vignes dans certaines parcelles.

**VINIFICATION** : Vendanges mécaniques, tri de la vendange manuellement, égrappage et foulage, puis vinification en fûts neufs ouverts de 500L à 27° – 28° C avec pigeages.

**ÉLEVAGE** : Élevage dans les mêmes fûts de vinification refermés, pendant 36 mois.

**DÉGUSTATION** : Pur fruit, pure épice, pure expression du Malbec dans son habit le plus somptueux... Riche, ample et généreux en bouche, il est porté par une acidité minérale et une trame de tanins fins et expressifs. La complexité aromatique reflète très bien la générosité de ce vin : griottes et cannelle, pruneaux, cassis et poivre sauvage, framboise, sous-bois et pain d'épices.

**GARDE** : jusqu'à 20 ans.

**ACCORDS METS ET VINS** : À savourer sur un canard au thym et au miel, un rôti de veau aux champignons des bois, un magret sauce griotte, un fondant au chocolat ou une belle tranche de Saint Nectaire...