

# EXPRESSIONS SUD-OUEST

PAR 8 VIGNERONS

## CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR - CAHORS

### TRADITION

**CÉPAGES** : 100% Malbec

**TERROIR** : Sol argilo-silicieux caillouteux sur les précieuses 3<sup>ème</sup> terrasses. Vignes de plus de 30 ans. Exposition sud.

**VINIFICATION** : Vinification en cuve ciment thermorégulée. Tri de la vendange manuellement, égrappage, foulage. Température de vinification 27° – 28°, pigeage, cuvaison entre 25 et 30 jours.

**ÉLEVAGE** : Élevage en cuve ciment dont 30% en fût de chêne pendant 18 mois. Pas de filtration.

**DÉGUSTATION** : Un rouge friand et gourmand. Le nez est frais et accueillant, avec des notes de cassis, de pruneau et de framboise, quelques herbes fraîches et une agréable touche de poivre moulu. Fluide et léger en bouche, il développe une belle rondeur, qui enrobe à merveille les tanins croquants et jeunes donnant beaucoup d'énergie à ce vin. C'est un très joli rouge de table, montrant une belle expression du Malbec de Cahors dans un registre plus léger et aérien.

**GARDE** : 5 à 7 ans.

**ACCORDS METS ET VINS** : Il saura accompagner des mets simples et savoureux, tel un hachis Parmentier, un goulasch, une viande rôtie aux épices, mais également une lasagne aux légumes rôtis, ou des spaghettis aux tomates fraîches et au piment.



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