PUR PLAISIR 2018

APPELLATION AOP Cahors
CEPAGE(S) 100% MALBEC
TERROIR : Sols argilo-silicieux caillouteux; 3ème terrase; exposition sud; vignes de plus de 30 ans

CONDITIONS CLIMATIQUES

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. Durée de cuvaison entre 35 et 40 jours. Mise en bouteilles sans filtration.

ELEVAGE
Élevage dans les mêmes fûts de vinification refermés, entre 30 et 36 mois.

DEGUSTATION
Un bouquet discret mais intriguant : du sous-bois, des fruits noirs bien mûrs, quelques fleurs séchées… En bouche, c'est par sa douceur que ce vin surprend, associé à une sensation de fraîcheur, des tanins soyeux et une texture crémeuse. L'aromatique monte en puissance au fur et à mesure que le vin respire, mêlant avec aisance griottes et poivre vert, cassis et eucalyptus, fleurs délicates et épices exotiques. Un grand vin à garder ou à déguster avec délectation sur des plats raffinés de gibier à plume, après un carafage.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CATHY, MATHILDE ET DANIEL FOURNIÉ - VIGNERONS RÉCOLTANTS
46700 LACAPELLE-CABANAC – FRANCE - TÉL.+33 (0)565246478 - WWW.CHATEAU-HAUT-MONPLAISIR.COM