PRESTIGE 2018

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

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.

ELEVAGE
Élevage 24 mois en fûts de chêne (Troncay); 1/3 de fûts neufs, 1/3 de fûts d'un an et 1/3 de fûts de 2 ans.

DEGUSTATION
Un beau représentant de ce millésime généreux : couleur grenat très sombre, légèrement voilé, un pur Malbec dans toute sa splendeur. Un nez intensément fruité, avec des cerises, agrémentées de quelques épices tel le poivre noir, ainsi qu'un soupçon de cacao. Un vin juteux mais sérieux, avec des tanins fins et précis associés à une agréable rondeur et une expression de fruit éclatante. La fin de bouche, longue et vivifiante, révèle des notes de pâtisserie et des épices douces. Un vin de gastronomie, ami de viandes braisées dans sa jeunesse. Bon potentiel de garde.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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