



MONPLAISIR

PUR PLAISIR 2019



Appellation : AOP Cahors

Cépage(s) : 100% Malbec

Terroir : Sols argilo-silicieux caillouteux; 3ème terrasse; exposition sud; vignes de plus de 30 ans

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.

Dégustation : Un vin qui se montre tout en élégance. Des arômes de cassis et de mûres sauvages au nez, du sous-bois frais, réhaussé d'un peu d'eucalyptus, et le parfum de cacao et de yuzu en bouche. Étonnant potentiel ! Une texture dense et fluide, des tanins poudreux et serrés, une belle tension qui accompagne les saveurs sur la longueur... Encore jeune et plein d'énergie, c'est un vin à carafier cet hiver sur une simple pièce de boeuf grillée. Ou vous l'oubliez dans votre cave, afin de l'ouvrir dans quelques années sur des plats raffinés et plus complexes...

