



MONPLAISIR

PRESTIGE 2019



Appellation : AOP CAHORS

Cépage(s) : 100% Malbec

Terroir : Sols argilo-silicieux caillouteux; 3ème terrasse, 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.

Dégustation : Il émane de ce vin, il est vrai, un certain sérieux, un certain prestige. Le bouquet est riche et vivant, en constante évolution, avec des arômes de fruits noirs et murs, d'épices douces et poivrés, ainsi que quelques notes d'herbes aromatiques. Solide en bouche, structuré et dressé par une belle présence tannique, entourée de rondeurs et douceurs. Opulent et généreux, il se montre néanmoins élégant et harmonieux, avec une impressionnante présence et longueur en fin de bouche. Construit pour la garde, ce vin atteint désormais une belle maturité et saura accompagner vos plats savoureux et intenses.

