



MONPLAISIR

TRADITION 2021



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°, légers remontages

Elevage : Elevage en cuve ciment pour 70% de la production et 30% en fût de chêne pendant 18 mois / pas de filtration

Dégustation : Un vin intense qui vous accueille avec un bouquet riche et varié de fruits confits et frais tel le cassis, les mûrs, du pruneau et quelques fraises confiturées. Au fur et à mesure qu'il s'ouvre, des notes de pâtisserie beurrée et vanillée s'ajoutent. Suave et friand en bouche, le vin est porté par la fraîcheur et une légère structure tannique, croquante et agréable, ainsi que par une surprenante touche citronnée. Vin pour la table, vin de charcuterie, vin de grillades, mais aussi vin de gratins, de quiches, de pizzas et de fromages... Vous l'aurez compris, un vin qui accompagne vos plats et plaisirs quotidiens.

