MONPLAISIR

FAMILLE HM FOURNIÉ

TRADITION 2022

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 : À la première rencontre, des fruits noirs frais, de la fougère, quelques épices… Puis, s'ajoutent au fur et à mesure que le vin s'aère, de notes de pâtisserie et de noisettes grillées, du poivre noir et du bois de cèdre. Du malbec comme on l'aime ! Vif et fondu, avec des tanins croquants et serrés et une longue finale épicée et tendue. Sur une table dressée avec soin, il aime côtoyer des plats gouteux et riches, risottos crémeux, viandes mijotées et autres plats en sauce. Cet été, servi légèrement frais (15°C), il régalera toute amatrice et tout amateur de vins rouges. À garder 5 à 7 ans.

46700 Lacapelle-Cabanac - France - Tel : 0565246478
chateauhautmonplaisir.com