



CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR

Prestige 2011

Appellation	AOP Cahors
Assemblage	100% Malbec
Terroir	Sols Argilo-silicieux caillouteux ; 3ème terrasse, exposition sud. Vignes de plus de 20 ans
Conditions climatiques	2011 fut un millésime contrasté, avec un printemps très ensoleillé, voire caniculaire, et un été pluvieux, qui est venu ralentir l'impressionnante avance qu'avait pris la vigne. Un beau mois de septembre a permis de récolter une vendange saine et équilibré.
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.
Élevage	Élevage 20 mois en fûts de chêne (Tronçay); 1/3 de fûts neufs, 1/3 de fûts d'un an et 1/3 de fûts de 2 ans.
Dégustation	Très frais en bouche, avec une belle rondeur, des tanins croquants, ainsi qu'un élevage sous bois bien intégré. Après un bon carafage, il gagne en assurance et en complexité, rajoutant quelques fruits confits et des épices douces telles la cannelle et la badiane à son bouquet. Un vin qui fera honneur à vos tables et à votre cave pendant quelques années encore.
Accompagnement	Ce vin accompagnera à merveille un rôti de porc aux pruneaux ou un vieux Cantal.
Mentions obtenues	Guide de la RVF: 15,5/20 Bettane Desseauve: 14/20 Wine Enthusiast: 93/100 Guide Hachette: 1 étoile Decanter: Bronze (88/100) Wine Spectator: 88/100



Château Hautmonplaisir
Cathy et Daniel Fournié
46700 Lacapelle Cabanac France

Tél. : + 33(0)5 65 24 64 78 Port. : + 33(0)6 77 15 62 85 Fax. : + 33(0)5 65 24 68 90
email : chateau.hautmonplaisir@wanadoo.fr web: www.chateau-haut-monplaisir.com