



CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR

Prestige 2009

Appellation	AOC Cahors
Assemblage	100% Malbec
Terroir	Sols Argilo-silicieux caillouteux ; 3ème terrasse, exposition sud Vignes de plus de 20 ans
Conditions climatiques	En 2009 le soleil a été présent tout au long de l'été et s'est prolongé pour avoir des vendanges dans des conditions idéales.
Vinification	Vinification en cuve ciment thermorégulée Tri de la vendange manuellement Égrappage Foulage Température de vinification 27° - 28° Pigeage Cuvaison entre 25 et 30 jours Pas de filtration
Élevage	Élevage 15 à 20 mois en fût chêne (1/3 fûts neufs, 1/3 fûts d'un an et 1/3 fûts de 2 ans)
Dégustation	Robe grenat foncé, nez intense avec des arômes généreux de cassis et de myrtilles, rehaussées de notes fumées, minérales ainsi que des touches de cacao et de réglisses.
Accompagnement	Ce vin accompagnera à merveille un hachis parmentier aux cèpes ou un fromage de chèvre.
Mentions obtenues	Wine Enthusiast : 90 pts



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