



CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR

Tradition 2014

| | |
|-------------------------------|---|
| Appellation | AOP Cahors |
| Assemblage | 100% Malbec |
| Terroir | Sols Argilo-silicieux caillouteux ; 3ème terrasse ; exposition sud. Vignes de plus de 20 ans |
| Conditions climatiques | Au printemps le millésime 2014 s'annonçait précoce. La floraison , bien aidé par le beau temps, se déroula dans de bonnes conditions laissant présager une belle récolte. Fin juin et juillet furent très humides, pas vraiment en pluviométrie mais surtout en nombre de journées pluvieuses. L'été débuta dès les premiers jours d'août et dura jusqu'à fin octobre, ce qui permit une maturité optimale des raisins. Après un début d'été très tendu, les vendanges se sont déroulées avec le sourire, encuvant tous les jours des raisins de qualité sans stress. Les vins de 2014 ont une grande densité, une belle fraîcheur et beaucoup de finesse. Assurément un grand millésime! |
| Vinification | Vinification en cuve ciment thermoregulée Tri de la vendange manuellement Egrappage Fouillage Température de vinification 27° - 28°C Pigeage Cuvaision entre 25 et 30 jours Elevage en cuve ciment dont 10% en fût de chêne pendant 18 à 20 mois Pas de filtration |
| Élevage | Élevage 90% en cuve ciment et 10% en fût de chêne pendant 18 à 20 mois |
| Dégustation | Toujours plein de fraîcheur, avec des notes mentholées, du cassis et quelques épices. Les tannins sont précis et bien intégrés dans le vin, laissant beaucoup de place à la rondeur du vin. La finale est plutôt longue et juteuse, sur une belle fraîcheur et quelques épices. Encore jeune, ce vin s'apprécie dès maintenant, tout en promettant un bel avenir dans vos caves et sur vos tables. |
| Accompagnement | Ce vin saura accompagner un poulet rôti, une côte de porc ainsi qu'un beau plateau de fromages. |



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

Mentions Guide de la RVF : 14.5/20
obtenues WE:88