



CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR

Tradition 2012

Appellation	AOC Cahors
Assemblage	100% Malbec
Terroir	Sols Argilo-silicieux caillouteux ; 3ème terrasse ; exposition sud. Vignes de plus de 20 ans
Conditions climatiques	2012 a été un millésime capricieux. Un début de printemps très chaud suivit d'un mois de juin plutôt froid et pluvieux. Le mois d'Août sec, suivi d'une belle arrière saison ont permis de sauver l'état sanitaire des raisins et de permettre une maturité surprenamment équilibrée.
Vinification	Vinification en cuve ciment thermorégulée Tri de la vendange manuellement Égrappage Foulage Température de vinification 27° - 28°C Pigeage Cuvaision entre 25 et 30 jours Élevage 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	Le premier nez surprend par sa fraîcheur et ces notes mentholées, avant de céder aux fruits rouges et quelques fruits secs. L'aromatique continue d'évoluer en bouche sur des épices et un coulis de fruits frais. Serrés et précis, les tannins laissent beaucoup de place à la rondeur du vin, donnant de la structure à la finale plutôt longue. Encore jeune, ce vin promet un bel avenir dans vos caves et sur vos tables.
Accompagnement	Ce vin saura accompagner finement des viandes rouges, des plats épicés ainsi que des fromages forts.
Mentions obtenues	Guide de la RVF:15/20 Som.Wine Awds:Argent



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