



## CHÂTEAU HAUT-MONPLAISIR

**LOKALITA:** Francie, Cahors

**ROZLOHA VINIC:** 30 ha

**VÝNOSNOST:** 30 až 50 hl/ha

**PODLOŽÍ:** Aluviální, písčito-kamenito-hlinité

**ODRŮDY:** Malbec, Cabernet Franc, Merlot, Chardonnay, Viognier, L'en de l'el, Petit Manseng

**TOP VÍNO:** Pur Plaisir

**TECHNOLOG:** Daniel Fournié

**KONTAKT:** Château Haut Monplaisir, 6700 Lacapelle Cabanac

**WEB:** [chateau-haut-monplaisir.com](http://chateau-haut-monplaisir.com)

Vinařství Château Haut-Monplaisir je pokračovatelem vytváření tradice odrůdy Malbec (místní název Côt) ve francouzském vinařském regionu Cahors. Vinice převzala Cathy v roce 1998 od otce, který prodával hrozny negociantům. Společně s manželem Danielem (viz foto) a Pascalem Verhaege, vlastníkem nedalekého Château du Cèdre, začali vyrábět vína pod svou značkou.

Své vinice rozšířili z původních 15 ha na téměř dvojnásobek a vedle Malbecu pracují i s dalšími odrůdami: Cabernet Franc, Merlot, Tannat, Chardonnay, Viognier, L'en de l'el nebo Petit Manseng. Od roku 2009 hospodaří organicky, certifikát získali v roce 2012.

Jejich vína jsou obdivována vinařskými kritiky. Již základní Malbec Tradition pravidelně získává od The Wine Enthusiast kolem 90 bodů, Prestige a Pur Plaisir ještě více...



## Červená vína

### Pur Plaisir

**Odrůda:** 100 % Malbec

**Vinice:** Stáří keřů 35 let; 3. terasa s jižní expozicí; hlinito-křemičité

**Vinifikace:** Sortování, alkoholická fermentace při kontrolované teplotě probíhá v nových 500litrových sudech při teplotě 28 °C, následuje 40denní macerace, a zrání ve stejných sudech po dobu 23 měsíců. Víno je lahrováno bez čiření a filtrace.

**Ocenění:** Wine Enthusiast: 2012 - **95**

### Prestige

**Odrůda:** 100 % Malbec

**Vinice:** Stáří keřů 20 let; 3. terasa s jižní expozicí; hlinito-křemičité

**Vinifikace:** Sortování, alkoholická fermentace při kontrolované teplotě probíhá v nových 500litrových sudech při teplotě 27 až 28 °C, následuje 25 až 30denní macerace, a zrání po dobu 15 až 20 měsíců v 500litrových dubových sudech (1/3 nových, 1/3 jednoletých, 1/3 dvouletých). Víno je lahrováno bez filtrace.

**Ocenění:** Wine Enthusiast: 2012 - **93**

### Tradition

**Odrůda:** 100 % Malbec

**Vinice:** 3. terasa s jižní expozicí; hlinito-křemičité

**Vinifikace:** Sortování, úplné odstopkování, alkoholická fermentace v nerezových tancích při kontrolované teplotě probíhá při teplotě 30 °C, následuje 25denní macerace, a zrání po dobu 18 až 20 měsíců (90 % v betonových tancích, 10 % v 500litrových dubových sudech). Víno je lehce filtrováno.

**Ocenění:** Wine Enthusiast: 2012 - **90**

