

# Cahors Château de Hauterive



## Grand Vin du Sud Ouest

- **Le vigneron :** Gilles et Dominique FILHOL
- **Production annuelle moyenne :** 25 000 btles
- **Degré Alcoolique :** 13.5%/vol
- **Disponible en :** Bib 5 et 10 l ; 75 cl ; 37.5 cl
  
- **Cépage(s) :** Malbec 70 % Merlot 30%
- **Type de Sol:** Argilo-siliceux et Argilo-calcaires
- **Rendement:** 50 hl/ha
- **Age des vignes :** 25 ans
- **Vendange :** Mécanique , vendange triée à réception

### Vinification:

La Vinification réalisée dans un chai inox ; nous permet la maîtrise des températures durant les fermentations pour privilégier les arômes et extraire à souhait tanins et couleur .Durée de cuvaison d'environ 15 à 18 jours avec 3 à 4 délestages à une température de 26 à 28 °C

### Elevage:

Elevage en cuve associé à de la micro-oxygénation , collage et filtration pour assurer une stabilité de nos vins dans le temps  
*«Robe sobre aux reflets violacés .Nez expressif et typé aux accents de violette , de fruits rouges .Même franchise en bouche , le fruit est mis en valeur par des tanins fondus et une matière généreuse .Un Cahors traditionnel !»*



### Tenue et conservation

4 à 7 ans en cave .L'acidité naturelle et harmonieuse du Malbec assure à nos vins une belle fraîcheur dans le temps



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 14 à 15 °C  
Accompagne charcuterie , terrines , pâtés truffés , viandes rouges.

## Récompenses :

- Guide Hachette 2012
- Gold Medal ( Médaille d'or ) Concours des Vins du Sud –Ouest Toulouse 2012
- Bronze Concours des Vins du Sud-Ouest 2010
- 84/100 Gilbert & Gaillard 2014 ( 2008)



## Le MOT DU VIGNERON :

*«Un Cahors généreux plein d'étoffe et de fruit»*



# Cahors Château de Hauterive



## Grand Vin du Sud Ouest

- **The winegrower** : Gilles et Dominique FILHOL
- **Annual production** : 25 000 btles
- **% Alc.** : 13.5% /vol
- **Available in** : Bib 5 et 10 l ; 75 cl ; 37.5 cl
- **Grape Variety(ies)** : Malbec 70% Merlot 30%
- **Type of soil** : Clayey-siliceous and calcareous clay-
- **Yield**: 50 hl/ha
- **Age of the vine**: 25 years
- **Harvest** : Harvest mechanic with sort out of the grapes

### Vinification:

Vinification in a stainless steel vat allows us to control the temperature during the fermentation process in order to bring out the flavours and to extract the tannins and the colours that we want .The wine passes three weeks in the cuve with 3 or 4 delestages to a temperature of 26°C -28°C

### Maturing:

Maturation in cuve associated with micro-oxygenation and addition of finings to ensure the stability of our wine over time

« Dress sinks with the purplished reflections .Nose expressive and typic with the accents of violet , red fruits .Even frankness in mouth ,the fruit is emphasized by molten tannins and a generous matter. A traditionnal cahors wine. »



**Aging potential :**  
4 to 7 years



### Culinary agreements:

To serve at 14 to 15 °C  
Good match with Pork- butchery , pots ,pies truffes , reds meats roasted



## AWARDS :

- Guide Hachette 2012
- Gold Medal ( Médaille d'or ) Concours des Vins du Sud –Ouest Toulouse 2012
- Bronze Concours des Vins du Sud-Ouest 2010
- 84/100 Gilbert & Gaillard 2014 ( 2008)



### Winemaker comments :

« The expression of a Cahors rich in flavours »