



Filia

DE

GRAND MAYNE

Saint-Emilion Grand Cru

2012

ORIGINE

Filia de Grand Mayne est le second vin du Château Grand Mayne.

Filia vient du latin qui veut dire Fille ; par extension ce terme désigne la filiation qui existe entre cette cuvée et son illustre aîné.

SÉLECTION

Filia de Grand Mayne est élaboré avec les vins des jeunes vignes du Château Grand Mayne et de manière générale des vins issus des cuves non retenues dans l'assemblage de Grand Mayne (raisons d'assemblage de cépages, style différent).

Pour autant *Filia* de Grand Mayne est vinifié et élevé dans les mêmes conditions que le Château Grand Mayne, son assemblage est fait dans le même objectif de qualité que son glorieux aîné.

VINIFICATION

Traditionnelle en cuves bois et inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

14 mois en barriques (40% neuves).

ALCOOL

14% vol.

ASSEMBLAGE

81% Merlot
13% Cabernet Franc – 6% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION

33,000 bouteilles / 2,750 caisses.

DÉGUSTATION

Filia de Grand Mayne 2012 est parfumé, rond, complexe et élégant avec toutes les caractéristiques de son glorieux aîné Grand Mayne. Moins profond mais plus immédiatement séduisant, le vin présente une bouche bien dotée qui ressemble fort au grand vin par ses doux arômes de fruits rouges mêlés de notes de fumé, tabac et de graphite. Il s'agit dans l'ensemble, d'un vin équilibré, ouvert et élégant que vous apprécierez dès aujourd'hui et qui sera parfait ses 5-7 prochaines années,