



- **The winegrower** : Gilles et Dominique FILHOL
- **Annual production** : 50 000 btles
 - **% Alc.** : 14% /vol
 - **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : 85%Malbec Merlot 15 %
- **Type of soil** : Clay and limestone and clay and gravel
 - **Yield**: 45 to 50 hl/ha
 - **Age of the vine**: 30 years
- **Harvest** : Harvest mechanic with sort out grapes

Vinification & Maturing

Maceration 17 to 20 days in stainless steel with control of temperature and reassemblies programmed and unballastings in the course of fermentation

Maturing: In tank stainless with micro-oxygenation and a part in barrels

- **Le vigneron** : Gilles et Dominique FILHOL
- **Production annuelle moyenne** : 50 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 85 % Malbec Merlot 15 %
- **Type de Sol**: Argilo-calcaire et Argilo-graveleux
- **Rendement**: 45 à 50 hl/ha
- **Age des vignes** : 30 ans
- **Vendange** : mécanique avec tries

Vinification & Elevage

Maceration 17 à 20 jours en cuve inox avec contrôle des températures et remontages programmés et délestages en cours de fermentation . Elevage: En cuve inox avec micro-oxygénation et une partie en fûts

« Beautiful red dress ruby , fine and elegant wine with the black bay scents, while passing by odors of underwood . Balanced very well between smoothness and tannins . »

« Belle robe rouge rubis , vin fin et élégant aux senteurs de baies noires , mûres en passant par des odeurs de sous-bois . Très bien équilibré entre finesse et tanins »



Aging potential :
8 to 10 years in cellar

Tenue et conservation
Peut se garder 8-10 ans.

Culinary agreements:
To serve 16° C
Good match with the regional kitchen : Farm lamb of Quercy stecklets of duck , without forgetting the cassoulet or stuffed cabbage

Gastronomie – Accords culinaires :
Servir à 16° C
Accompagne la cuisine régionale : Agneau du Quercy ou les magrets de canard sans oublier le cassoulet ou le chou farci

