

Cahors Château de Hauterive «Chemin de Compostelle »



Grand Vin du Sud Ouest

- **Le vigneron :** Gilles et Dominique FILHOL
- **Production annuelle moyenne :** 30 000 btles
- **Degré Alcoolique :** 13%/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:

Macération 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



«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»

Tenue et conservation

Peut se garder 8-10 ans.



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



Récompenses :

•



Le MOT DU VIGNERON :

«Cette cuvée retrace l'histoire du vin de Cahors et de son cépage emblématique le Malbec .Les pèlerins de St Jacques de Compostelle de passage à Cahors contribuèrent à le faire connaître tout au long du Moyen Age. »



Cahors Château de Hauterive «Chemin de Compostelle »



Grand Vin du Sud Ouest

- **The winegrower** : Gilles et Dominique FILHOL
- **Annual production** : 30 000 btles
- **% Alc.** : 13% /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:

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



« 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 . »

Aging potential :

8 to 10 years in cellar



Culinary agreements:

To serve 16° C

Good match with the regional kitchen : Farm lamb of Quercy steaks of duck , without forgetting the cassoulet or stuffed cabbage



AWARDS :



Winemaker comments :

« Vintified from 85% Malbec grapes , this vintage retraces the story of Cahors wine and of its symbolic Malbec wine . Pilgrims passing through cahors on the road to Compostella helped to make it known throughout the Middle Ages »

