



Filia
DE
GRAND MAYNE
Saint-Emilion Grand Cru

2011

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

87% Merlot
13% Cabernet Franc

PRODUCTION

30,000 bouteilles / 2,500 caisses.

DÉGUSTATION

La couleur est grenat aux reflets violines. Le nez signe une dominante de Merlot où le fruit noir se mêle à la fraîcheur de la réglisse. Les arômes de cassis et de cerises noires viennent composer un nez harmonieux. En bouche, l'attaque est franche, l'acidité bien équilibrée joue un rôle essentiel. Le cœur de bouche est dense tout en développant une texture veloutée et onctueuse qui enveloppe parfaitement les tannins pourtant denses et puissants. La finale longue et fraîche finit brillamment la dégustation.