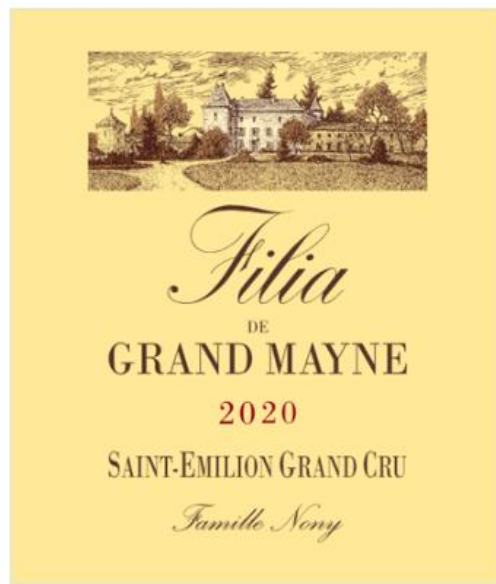




ORIGINE

ORIGIN

Filia de Grand Mayne, Saint-Emilion Grand Cru 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.

Filia de Grand Mayne, Saint-Emilion Grand Cru is the second wine of Château Grand Mayne. Filia comes from the latin who means daughter and by extension which express the “filiation” between this cuvée and Château Grand Mayne.

SELECTION

Filia de Grand Mayne est élaboré pour moitié avec les vins des jeunes vignes du Château Grand Mayne (moins de 15 ans) et pour autre moitié de parcelles de vignes 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.

Filia de Grand Mayne is made from vats not selected for the main wine essentially from young vines (under 15 years). However, the wine is made and aged with the same stringent quality requirements as the Château Grand Mayne: ploughing, leaf stripping, crop thinning, hand picking, vinification in temperature-controlled stainless steel vats, ageing in new barrels and one year old barrels used for the previous vintage of Grand Mayne.

VINIFICATION

Cuves bois et inox thermos-régulées
Wooden and stainless steel tanks with temperature control

ELEVAGE

14 mois en barriques - 14 months in barrels

AGEING

ALCOOL

14 % vol.

ALCOHOL

ASSEMBLAGE

100% Merlot

BLEND

PRODUCTION

11.000 bouteilles / 916 caisses

11.000 bottles / 916 cases