

# Cahors Château de Hauterive Prestige



## Grand Vin du Sud Ouest

- **Le vigneron :** Gilles et Dominique FILHOL
- **Production annuelle moyenne :** 9 000 btles
- **Degré Alcoolique :** 14%/vol
- **Disponible en :** 75 cl
  
- **Cépage(s) :** 100% MALBEC
- **Type de Sol:** Argilo-graveleux
- **Rendement:** 45. hl/ha
- **Age des vignes :** 40 ans
- **Vendange :** Mécanique avec tris des raisins

### Vinification:

Macération longue de 20 à 25 jours en cuve permettant un pigeage intégral (action d'enfoncer le chapeau de marc dans le liquide pour favoriser l'extraction de tout le potentiel présent dans le raisin. Température de fermentation régulée à 29 °C

### Elevage:

Elevage en barriques de 14 à 18 mois selon le millésime



*«Belle robe grenat de belle intensité , nez expressif intense de fruits rouges confits , mêlé de notes finement boisées .La bouche ample et harmonieuse révèle un Cahors de belle garde .La longueur est remarquable !»*

### Tenue et conservation

10 ANS et plus



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 18° C

Accompagne les gigots d'agneau, civets de chevreuil , plats en sauce , fromages de caractère



## Récompenses :

- Médaille d'or Conc. des Vignerons Indépendants de France 2012
- 86/100 Gilbert & Gaillard 2014 (2009)
- SILVER concours des vignerons indépendants 2014 (ARGENT)

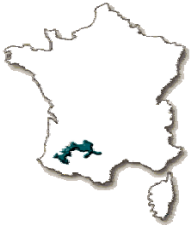


### Le MOT DU VIGNERON :

*«Haute expression du Malbec et d'un terroir dans cette cuvée Prestige fleuron du domaine.»*



# Cahors Château de Hauterive Prestige



## Grand Vin du Sud Ouest

- **The winegrower :** Gilles et Dominique FILHOL
- **Annual production :** 9 000 btles
- **% Alc. :** 14% /vol
- **Available in :** 75 cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % MALBEC
- **Type of soil :** gravelly clay
- **Yield:** 45 hl/ha
- **Age of the vine:** 40 years
- **Harvest :** Harvest mechanic with sort out grapes

### Vinification:

Long maceration from 20 to 25 days out of tank allowing an integral pigeage (action to insert the hat of marc in the liquid to support the extraction of all the potential present in the grape )  
Temperature of fermentation controlled with 29 °C

### Maturing:

In barrels from 14 to 18 months according to the year

« Beautiful garnet –red dress of beautiful intensity , intense expressive crystallized red fruit nose , interferred notes finely wooded .The full and harmonious mouth reveals Cahors of beautiful guard .The length is remarkable !. »

### Aging potential :

10 years and more .

### Culinary agreements:

To serve at 18 ° C  
Good match with the legs of lamb , stews of roedeer , sauce dishes , truffles and mushrooms, cheese, games...



## AWARDS :

- Gold Conc. des Vignerons Indépendants de France 2012
- 86/100 Gilbert & Gaillard 2014 (2009)
- SILVER concours des vignerons indépendants 2014 (ARGENT)



### Winemaker comments :

« High expression of Malbec in this Prestige wine of our estate »