

F^{Chevalier} FAMAHEY

- Nom de la Cuvée** Chevalier Famaey Chardonnay
- Appellation** Vin de Pays d'Oc IGP
- Terroir** Situation géographique :
Les vignobles sélectionnés pour cette cuvée sont situés à 20 Kms au sud de Carcassonne dans l'appellation de Limoux cette même appellation tant connue pour faire les meilleurs chardonnays du Monde.
Les terres sont siliceuses et le climat y est chaud et sec avec des nuits fraîches.
- Conduite du vignoble** Taille : Guyot
Rendement : 70hl/ha
- Encépagement** 100% Chardonnay
- Vinification** Traditionnelle avec débouillage à froid 5°C pendant 24 heures. La fermentation se fait à une température entre 15 et 17°C ce qui favorise les arômes primaires de fermentation. La mise en bouteille s'effectue très rapidement (fin décembre) pour garder un maximum d'arôme de fermentation.
- Élevage** En cuve thermo-régulée.
- Suggestions** Viandes blanches, Charcuterie, Poissons
- Conseils de dégustation** Servir à 9/10°.
A boire dans les 3 ans
- Dégustation** Couleur jaune avec reflets vert.
Nez puissant d' agrumes et de fruits exotiques.
Bel équilibre en bouche, ample, riche et onctueux.



FAMAHEY

Les Inganels - 46700 Puy-L'Eveque - France
Tel +33 (0) 565 30 59 42 - Fax +33 (0) 565 30 50 53 - Port +33(0) 677 85 94 96
chateau.famaey@wanadoo.fr - www.chateaufamaey.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la sante, à consommer avec modération.