

F Chevalier FAMAIEY

- Nom de la Cuvée** Chevalier Famaey Côtes de Gascogne
- Appellation** IGP Côtes de Gascogne
- Terroir** Sol sablo-argileux et sableux
- Conduite du vignoble** Vendange au petit matin pour garder la fraîcheur!
- Encépagement** Cépages / Colombard, Sauvignon, Ugni Blanc et Gros Manseng (% suivant le millésime)
- Vinification** Macération pelliculaire entre 5 et 8 heures
La fermentation est conduite sous contrôle strict de température (max 18° c). Les cépages sont vinifiés séparément puis assemblés après la fermentation alcoolique.
- Bouteille** Bordelaise Classique – 75cl – 460 gr. - blanche
- Élevage** En cuve thermo-régulée
- Suggestions** Pour l'apéritif ou en accompagnement de pâtes en salade ou fruits de mer.
- Conseils de dégustation** Servir à 9°
À boire dans les 2 ans.
- Dégustation** Vin blanc sec, clair avec des reflets jaunes pâles.
Nez intense, plein de fraîcheur, très aromatique.
Bouche: Très intense pour un vin blanc sec! Agrumes puis une légère domination des notes de fleurs et de fruits comme l'acacia et la pêche blanche.
En bouche, attaque progressive ample, complexe et tonique, finale d'agrumes.



FAMAIEY

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 santé, à consommer avec modération.