

F Chevalier FAMAHEY

Nom de la Cuvée Chevalier Famaey Merlot

Appellation Vin de Pays d'Oc IGP

Terroir Les vignobles sélectionnés pour cette cuvée sont situés à 20 Kms au sud de Carcassonne dans l'appellation de Limoux.

La vigne y profite d'un climat chaud et sec qui subit quelques influences océaniques favorables au merlot. Les vignes de merlot ont été plantées sur des terres argilo-calcaires avec présence de galets par endroits.

Conduite du vignoble Taille : Guyot
Rendement : 60hl/ha

Encépagement 100% Merlot

Vinification L'encuvage par gravité après éraflage permet l'apport d'une part importante de grains entiers qui amène gras et ampleurs. La maîtrise des températures autour de 28 °C et une macération d'une dizaine de jours permettent de doser la structure du vin et de conférer des tanins doux.

Élevage En cuve thermo-régulée.

Suggestions Avec des rillettes, un bœuf rôti ou bourguignon, des fromages à croûte fleurie.

Conseils de dégustation Servir à 16/17°.
A boire dans les 4 ans

Dégustation Couleur rouge profond.
Nez fin, marqué par les poivrons et fruits rouges.
Tanins souples et harmonieux, vin très fruité avec du volume et de la rondeur.



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 santé, à consommer avec modération.