

F Chevalier **FAMAIEY**

Nom de la Cuvée Chevalier Famaiey Sauvignon
Appellation Vin de Pays d'Oc IGP

Terroir Situation géographique :
Les vignobles sélectionnés pour cette cuvée sont situés sur un terroir privilégié au Nord-Est de Carcassonne sur l'appellation du Minervois qui est connue comme le fleuron des vins du Languedoc Roussillon.
Les terres sont argilo-calcaires et le climat y est chaud et sec à fortes influences méditerranéennes. Le sauvignon y prend sa puissance et sa complexité aromatique.

Conduite du vignoble Taille : Guyot
Rendement : 70 hl/ha

Encépagement 100 % Sauvignon

Vinification Vendange précoce avant maturité complète pour conserver une bonne acidité et de nombreux arômes.
Egrappage complet, macération pelliculaire pré-fermentaire à froid pendant 48h qui permet une extraction optimale aromatique. Vinification classique avec débourage à froid et une température de vinification autour de 15°C. Mise en bouteille précoce pour conserver le potentiel aromatique libéré lors de la vinification.

Élevage En cuve thermo régulée.

Suggestions Fruits de mers, Poissons, Charcuterie.

Conseils de dégustation Servir à 9°.
A boire dans les 3 ans

Dégustation Belle brillance, couleur or pâle.
Nez floral intense.
Attaque vive et franche, suivie par un fruité sensationnel.
Équilibré, rond et frais, avec une finition longue.

F **FAMAIEY**

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

