

CHATEAU  
*F*  
FAMAÉY

*Notre coup de coeur ! Vin issue des vieilles vignes à qui nous apportons beaucoup de soins et d'amour ! Vendangé entièrement à la main avec un petit rendement, ce vin va vous emmener dans un autre monde.*

*Elevé pendant 24 mois dans des barriques neuves d'origine française. Attaque généreuse, milieu ample avec beaucoup de gras et de charpente, d'une grande finesse qui mélange sucrosité et fruité pour enrober une finale toute en douceur et en rondeur soutenue par des tanins bien présents mais très enrobés et très sucrés.*

<b>Nom de la Cuvée</b>	Château Famaey Cuvée X
<b>Appellation</b>	A.O.C. Cahors
<b>Encépagement</b>	100 % Malbec
<b>Terroir</b>	Grave, Argilo-siliceux 2 <sup>ème</sup> & 3 <sup>ème</sup> terrasses de la Vallée du Lot (Sol Mindel)
<b>Conduite du vignoble</b>	L'entretien du vignoble se fait en voie écologique avec un maximum de respect pour la nature. Les soins naturels quotidiens à la vigne produisent un raisin riche, sincère et authentique !
<b>Vinification</b>	Vendange manuelle issue de vignes à faible production. Rendement 30 hl/hectare. Sélection parcellaire. Vinification en cuverie inox avec température maîtrisée. Macération 21 jours.
<b>Bouchon</b>	Liège naturel / qualité supérieure
<b>Bouteille</b>	Bordelaise antique - 75 cl - 680 gr. - feuille morte
<b>Élevage</b>	Elevé 24 mois en fûts de chêne neufs (origine Allier – centre France)
<b>Suggestions</b>	Civet de chevreuil au safran, côte à l'os sauce aux morilles, plateau de fromages affinés.
<b>Conseils de dégustation</b>	Ce vin est un vin de très grande garde qui peut être dégusté avec grand plaisir dès à présent grâce à ses tanins veloutés. A carafier cependant. Servir à 18°.
<b>Dégustation</b>	Vin haut de gamme élevé dans des barriques neuves. Couleur : noire puissante avec reflets rouges – rubis. Nez : Epicé avec des notes fines de boisé torréfié complexe et bien fondu avec fruits rouges et noirs compotés. Expressions olfactives de plantes et de fruits avant une attaque richement dotée. On déguste violette et mûre puis des notes confites. Un vin gourmand à souhait, charnu, aux tanins soyeux mais denses, qui mérite une cuisine riche. Bouche : Attaque généreuse, milieu ample avec beaucoup de gras de charpente, d'une grande finesse qui mélange sucrosité et fruité pour enrober une finale toute en douceur et en rondeur soutenue par des tanins bien présents mais très enrobés et sucrés.

*F*  
FAMAÉY

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.

