

CHATEAU
FAMAIEY

Un A.O.C. Cahors de prestige qui vous apporte un vrai plaisir à table! Selon le millésime le vin est élevé entre 14 et 18 mois en barriques de 225 litres d'origine française ! La cuvée «Elevé en Fût de Chêne» présente une couleur noire intense comme la tradition le demande pour les A.O.C. Cahors. En bouche vous trouverez une attaque ronde et un milieu qui présente beaucoup de gras, de rondeur et un très bel équilibre soutenu là aussi par une belle sucrosité du bois témoin d'un élevage fin et précis.

Nom de la Cuvée	Elevé en Fût de Chêne – Oak Aged
Appellation	A.O.C. Cahors
Cépages	100% Malbec
Terroir	Grave, Argilo-silicieux. 2 ^{ème} et 3 ^{ème} terrasses de la Vallée du Lot (sol Mindel).
Vinification	Vendange manuelle (30%) issue de vignes à faible production. Rendement 40 hl/hectare Sélection parcellaire Vinification en cuverie inox avec température maîtrisée. Macération 18 à 21 jours. Elevé 14 à 18 mois en fûts de chêne (30% neufs, chêne origine centre France)
Conduite du vignoble	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 !
Bouchon	Liège naturel / qualité supérieure
Bouteille	Bordelaise antique - 75 cl - 680 gr. - feuille morte
Suggestions	Un magret de canard aux cerises, Un gigot d' agneau, une poêlée de girolles, fromage de chèvre
Conseils de dégustation	Ce vin est un vin de garde qui est doux et déjà prêt à boire dans sa jeunesse et sa fraîcheur. Servir à 17°.
Dégustation	Vin de prestige élevé dans des barriques (225 litres) Couleur : rubis – grenat avec des reflets rouges Nez : Très fruité avec des notes vanillées ! (cassis) Bouche : Attaque souple, milieu rond assez charnu avec une légère sucrosité du bois qui enrobe bien les tanins fermes et soyeux. <i>"Belle couleur pourpre soutenue. Quel nez ! Amateurs de sensation, à vos marques! Prêts ? Notes fumées, boisées, pruneaux, confiture de cerises noires, cuir... Quelle complexité ! La bouche, ouah ! La puissance dans l' élégance, des notes de sous-bois, de champignons, de réglisse, avec des jolis tanins qui fixent le palais. Il y a du jus. Superbe".</i> 1001 Dégustations.com

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.famaiey@wanadoo.fr - www.chateaufamaiey.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la sante, à consommer avec modération.

