

CHATEAU
FAMAËY

Notre première cuvée A.O.C. Cahors entièrement faite dans la tradition de Cahors. Fruité au nez et en bouche avec une attaque franche assez souple qui évolue sur un milieu rond tout aussi charnu. A consommer ou à garder quelques années.

Nom de la Cuvée	Tradition Malbec
Appellation	A.O.C. Cahors
Encépagement	100% Malbec
Terroir	Argilo – siliceux 2ième terrasse de la Vallée du Lot
Vinification	Sélection parcellaire. Macération 14 à 16 jours selon méthode traditionnelle. Rendement 50 Hecto / hectare
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 !
Bouteille	Bordelaise classique - 75 cl - 460 gr. - verte
Élevage	Vinification en cuverie Inox avec température maîtrisée.
Suggestions	En apéritif ou sur une assiette de charcuteries, avec des salades, viandes blanches et rouges, pâtes bolognaises
Conseils de dégustation	Servir à 16°.
Dégustation	Un Cahors élevé dans la tradition pour son fruit et sa complexité. Une expression pure du cépage Malbec ! Couleur : rubis avec des reflets rouges Nez: épicé, réglissé puis des fruits rouges et noirs! Bouche: attaque souple, milieu rond et gourmand, bien structuré avec les arômes et fruits perceptibles au nez qui persistent ! Une finale soyeuse avec des tanins fins.

FAMAËY

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.

