

CHATEAU  
*F*  
FAMAIEY

*La petite sœur de notre cuvée haut de gamme, la Cuvée X. Ce vin est élevé en cuve ovoïde pendant 10 mois permettant une micro-oxygénation du vin.*

<b>Nom de la Cuvée</b>	Cuvée F
<b>Appellation</b>	A.O.C. Cahors
<b>Encépagement</b>	100% Malbec
<b>Terroir</b>	Grave, Argilo – siliceux 3ème terrasse de la Vallée du Lot
<b>Conduite du vignoble</b>	L'entretien du vignoble se fait en voie écologique avec un maximum de respect pour la nature. Les soins 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>Élevage</b>	10 mois en cuve ovoïde.
<b>Bouchon</b>	Diam 10 / qualité supérieure
<b>Bouteille</b>	Bordelaise antique- 75 cl - 680 gr. – feuille morte
<b>Dégustation</b>	Robe : Noir intense avec reflets cerise foncé. Nez : Puissant avec des notes de fruits noirs, kirsch, violette... Bouche : Du fruit et encore du fruit ! Une belle présence tannique mais avec des tannins élégants et fins. Long avec très gros volume, une belle gourmandise !
<b>Conseils de dégustation</b>	Servir à 16-17°C
<b>Accords mets &amp; vin</b>	Plats sucré-salé, Tajine, Hachis parmentier de canard à la patate douce...



*F*  
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.