

CHATEAU
F
FAMAÉY

Notre premier vin nature ! Une cuvée sans sulfites ajoutés, élevée pendant 6 mois en cuve ovoïde permettant une micro-oxygénation.

Nom de la Cuvée	Cuvée S
Appellation	A.O.C. Cahors
Encépagement	100% Malbec
Terroir	Grave, Argilo – siliceux 2ème et 3ème terrasses de la Vallée du Lot
Conduite du vignoble	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.
Vinification	Vendange manuelle (30%) issue de vignes à faible production. Rendement 40 hl/hectare Sélection parcellaire. Cuvée sans sulfites ajoutés. Vinification en cuverie inox avec température maîtrisée. Macération 18 à 21 jours.
Élevage	6 mois en cuve ovoïde.
Bouchon	Diam 10 / qualité supérieure
Bouteille	Bordelaise antique - 75 cl - 680 gr. – feuille morte
Dégustation	Robe : Noire puissante avec reflets cerise foncé Nez : Aromatique et très intense, des notes de fraise écrasée, prune, cerise Bouche : Plein en bouche, un panier de fruits rouges croquants et juteux avec beaucoup de fraîcheur et des tanins souples et fins.
Conseils de dégustation	À boire dans sa jeunesse, sur le fruit ! Servir à 16-17°C
Accords mets & vin	Côte de bœuf, agneau, desserts au chocolat...



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.