

CHATEAU  
*F*  
FAMAÉY

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

<b>Nom de la Cuvée</b>	Cuvée S
<b>Appellation</b>	A.O.C. Cahors
<b>Encépagement</b>	100% Malbec
<b>Terroir</b>	Grave, Argilo – siliceux 2ème et 3ème terrasses 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 (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.
<b>Élevage</b>	6 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 : 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.
<b>Conseils de dégustation</b>	À boire dans sa jeunesse, sur le fruit ! Servir à 16-17°C
<b>Accords mets &amp; vin</b>	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.