

# *F* Chevalier **FAMAHEY**

**Nom de la Cuvée** Chevalier Famaey Merlot

**Appellation** IGP Côtes du Lot

**Terroir** Les vignobles sélectionnés pour cette cuvée sont situés à 30 Kms à l'ouest de la ville de Cahors.

La vigne y profite d'un climat chaud et sec qui subit quelques influences océaniques favorables au merlot. Les vignes de merlot ont été plantées sur des terres argilo-calcaires avec présence de galets par endroits.

**Conduite du vignoble** Taille : Guyot  
Rendement : 60hl/ha

**Encépagement** 100% Merlot

**Vinification** L'encuvage par gravité après éraflage permet l'apport d'une part importante de grains entiers qui amène gras et ampleurs. La maîtrise des températures autour de 22°C et une macération d'une dizaine de jours permettent de doser la structure du vin et de conférer des tanins doux.

**Élevage** En cuve thermo-régulée.

**Suggestions** Avec des rillettes, un bœuf rôti ou bourguignon, des fromages à croûte fleurie.

**Conseils de dégustation** Servir à 16/17°.  
A boire dans les 4 ans

**Dégustation** Couleur rouge profond.  
Nez fin, marqué par les poivrons et fruits rouges.  
Tanins souples et harmonieux, vin très fruité avec du volume et de la rondeur.



## *F* **FAMAHEY**

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.