

# F Chevalier FAMAHEY

- Nom de la Cuvée** Chevalier Famaey Malbec
- Appellation** IGP Côtes du Lot
- Terroir** Argilo – siliceux  
1<sup>ère</sup> & 2<sup>ème</sup> 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 naturels quotidiens à la vigne produisent un raisin riche, sincère et authentique !
- Encépagement** 100% Malbec
- Vinification** Sélection parcellaire  
Macération 8 à 12 jours à maximum 21°.
- Bouteille** Bordelaise Classique – 75 cl – 460 gr. - verte
- Élevage** Vinification en cuverie inox avec température maîtrisée.
- Suggestions** En apéritif, sur de la charcuterie, des pizzas ou un barbecue.
- Conseils de dégustation** Servir à 16°.  
A boire dans les 2 ans.
- Dégustation** Couleur vive rubis.  
Nez fruité et épicé, assez doux !  
En bouche : une attaque souple accompagnée de ces mêmes arômes olfactifs.  
Grâce à sa vinification courte et maîtrisée en température, ce vin exprime parfaitement ce qu'un malbec peut vous apporter en fruit et souplesse.



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 sante, à consommer avec modération.