

F Chevalier FAMAIEY

- Nom de la Cuvée** Chevalier Famaiey Malbec Rosé
- Appellation** Vin de Pays du Lot
- Terroir** Argilo – siliceux
1^{ère} & 2^{ème} 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 !
Sélection parcellaire.
- Encépagement** 100% Malbec.
- Vinification** Methode saignée.
Vinification avec température maîtrisée en-dessous de 18°
- Bouteille** Bordelaise Classique – 75cl – 460 gr. - blanche
- Élevage** En cuverie inox
- Suggestions** Accompagne gaiement les tapas, crevettes, salades et barbecues ou en apéritif.
- Conseils de dégustation** Servir à 8°.
A boire dans les 2 ans
- Dégustation** Robe rose très intense et brillante, propre aux plus beaux apéritifs.
Au nez, une jolie composante "bonbon anglais" apporte de la douceur à des arômes d'agrumes suivis par des fruits rouges.
En bouche, très équilibré avec un beau mariage entre le gras et l'acidité, qui lui donne beaucoup de fraîcheur aromatique et une belle persistance.



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.