

Château Famaey

Fût de chêne

2016



Unités : 12 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Château Famaey
Appellation	Cahors
Région	Sud-Ouest
Couleur	Rouge
Intensité	Corsé
Temps de Garde	5 à 10 ans
Encépagement	100 % Malbec
Vinification	Vinification en cuves inox avec température maîtrisée. Macération 18 à 21 jours.
Surface de production	20 Hectares
Sol	Terroir : Graves, argilo – siliceux 2ème et 3ème terrasses de la Vallée du Lot
Rendement	Vendange manuelle (30%) issue de vignes à faible production. Rendement 40 hl/ha Sélection parcellaire.
Élevage	Élevé 14 à 18 mois en fûts (225 litres) de chêne (30% neufs origine Allier – centre France)
Âge moyen des vignes	25-50 ans
Travail de la vigne	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.