



Château Famaey - Fût De Chêne



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2010
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Cahors
Cépage(s): Malbec
Région: Sud-Ouest
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle couleur pourpre soutenue. Quel nez ! Amateurs de sensation, à vos marques ! Prêts ? Notes fumées, boisées, pruneaux, confiture de cerise noires, cuir... Quelle complexité ! La bouche, ouah ! La puissance dans l'élégance, des notes de sous-bois, de champignons, de réglisse, avec des jolis tanins qui fixent le palais. Il y a du jus. Superbe. A servir sur un grand dîner avec un canard simplement rôti et poêlée de girolles.

ACCORDS METS

Canard rôti
Chevreuil en sauce
Fricassée de girolles

LIEUX DE VENTE

Château Famaey
LES INGANELS
46700 PUY-L'EVEQUE
Tel : 0033565305942
<http://www.chateaufamaey.com>

Caviste indépendant : Le Cèdre Divona

Caviste indépendant : Quercy Saveurs

Caviste indépendant : Terre
Gourmande

<http://www.terregourmande.fr/>