



Château Famaey - Fût De Chêne



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2013
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Cahors
Cépage(s): Malbec
Région: Sud-Ouest
Pays: France

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Jolie robe rubis soutenu, un peu opaque. Puissant nez au profil Bordelais avec un élevage encore bien présent complété de notes fumées et camphrées. Belle bouche affichant sa puissance avec une trame tannique, pleine de sève, diffusant des notes de myrte, de racines et de café. Finale toastée qui va s'atténuer avec le temps. Servir carafé vers 18°C sur du pigeon, jus court et légumes racines.

ACCORDS METS

Pigeons rôtis

LIEUX DE VENTE

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