



Cuvée X

— France — Sud Ouest

Un très grand Cahors à la robe rouge profond, élevé pendant 24 mois dans des barriques neuves d'origine française. Le nez est puissant sur les pruneaux avec une complexité impressionnante apportée par les notes de cuir et de clous de girofle. La bouche est charpentée avec des tanins de haute qualité qui s'affineront avec les années. La finale est d'une longueur impressionnante toujours sur de subtiles notes épicées. Parfait sur un civet ou avec du jambon pata negra.

Note de dégustation

L'histoire du château Famaey commence... en Belgique ! En effet, les deux propriétaires, Luc et Marc, sont belges et ont fait de leur rêve de passionnés une réalité, en faisant l'acquisition de ce superbe vignoble de 40 hectares à Cahors.

Commentaires

97/100

Decanter

1 étoile

Guide Hachette

Fiche Technique

| | | | |
|--------------------|-------------|-------------|-----------------------|
| Cépage | Malbec | Allergènes | Contient des sulfites |
| Degré d'alcool | 14,5 % | Type de vin | Tranquille |
| Potentiel de garde | 10 à 15 ans | Millésime | 2020 |
| Couleur du vin | Rouge | Pays | France |
| Label | HVE | Région | Sud Ouest |