



Ferme de Lafage

Kevin Barbet Paysan Vigneron

<https://www.fermedelafage.com/>

05 63 02 06 91

06 66 35 24 01

domainedelafage82@gmail.com

FULL 2021

fiche technique

Vin d'amis qui trouvera sa place tant à l'apéritif que pendant un bon repas. D'une couleur grenat clair et d'une belle brillance, ce vin offre un nez de fruit rouge type groseille. La bouche est tout en rondeur et fraîcheur et laisse place à des tanins soyeux. C'est un vin à mi-chemin entre le vin rouge et le clairé. Vin de soif par excellence.

ACCORD AVEC LES METS

Pas de carafage nécessaire, prêt à boire. Vin de soif il vous accompagnera pour les apéritifs ainsi qu'avec toutes les viandes blanches et poissons.

À CONSOMMER

De préférence à 14°C.

Garde : 2 ans

SOLS

Argilo-calcaire, Molasse de l'agenais

VENDANGE

Manuelle

VINIFICATION

Cabernet franc en grappe entière avec une macération carbonique. Malbec et gamay saigné au bout de 96 heures puis assemblage des trois cépages.

ELEVAGE

6 mois en cuves.

CEPAGES & ASSEMBLAGES

Environ 45 % de Cabernet franc, Côt (malbec) 25% et Gamay 30%

AGE MOYEN DES VIGNES

Entre 20 et 40 ans

DEGRÉS D'ALCOOL

11,5 °



[Trouvez et/ou Soutenez le vignoble en donnant votre avis : GMB](#)

[Suivez l'actualité du vignoble sur Facebook : ICI](#)

3340 route de Paris, 82270 Montpezat de Quercy Siret : 489 767 202 00018

AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant. Ce vin contient des sulfites naturels. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.