



## Ferme de Lafage

Kevin Barbet Paysan Vigneron

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

05 63 02 06 91

06 66 35 24 01

[domainedelafage82@gmail.com](mailto:domainedelafage82@gmail.com)

## L'Instant 2014

fiche technique

Il possède un nez franc, de fruits rouges puis des notes de torréfaction avec un final légèrement truffé. En bouche l'attaque est ample et suave. Des notes surprenantes de moka s'expriment tout en gardant de la fraîcheur.

La bouche est ronde et puissante.

C'est un vin sur le fruit tout en tension et puissance.

### ACCORD AVEC LES METS

Vin de repas, il accompagnera des plats typiques du sud ouest tels que de la poularde ou du canard.

Idéal sur des gibiers.

### À CONSOMMER

De préférence 16°C.

Carafer 1h avant

consommation. Garde

: 10 ans et plus

### CEPAGES & ASSEMBLAGES

Cabernet franc, Côt, Merlot

### SOLS

Argilo-calcaire

### VENDANGE

Manuelle

### AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

### VINIFICATION

Chaque cépage est vendangé et vinifié séparément. Un temps de macération à froid est effectué avant le départ en fermentation alcoolique. Les fermentations se font spontanément grâce aux levures indigènes. Les extractions se font par remontage et delestage. A la suite de la fermentation, il y a une macération allant de un mois à un mois et demi. Tous les cépages sont assemblés au printemps.

### ELEVAGE

24 mois en fût de  
chêne.

### DEGRÉS D'ALCOOL

13,5 °



[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

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.