



Ferme de Lafage

Kevin Barbet Paysan Vigneron

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

05 63 02 06 91

06 66 35 24 01

domainedelafage82@gmail.com

LE PETIT 2020

fiche technique

Vin de soif au caractère bien trempé. Vin sur l'épice et le fruit en eau de vie (la gigne). D'une couleur profonde, ce vin cache une bouche toute en fraîcheur et vivacité. Une belle attaque sur des notes acidulées de groseille, la fin de bouche est ferme et légèrement épicée.

ACCORD AVEC LES METS

Vin de charcuterie, de grillade, d'apéritif.

À CONSOMMER

De préférence à 14°C.

Garde : 2 à 3 ans

CEPAGES & ASSEMBLAGES

Dominante Gamay –
un peu de Syrah

SOLS

Argilo-gréseux

AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

VENDANGE

Manuelle

VINIFICATION

Vendange égrappée et foulée macération COURTE. Les fermentations démarrent spontanément grâce au levures indigènes. Les extractions sont très légères voire même plus proches de l'infusion.

ELEVAGE

6 mois en cuves.

DEGRÉS D'ALCOOL

13 °



[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.