



Ferme de Lafage

Kevin Barbet Paysan Vigneron

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

05 63 02 06 91

06 66 35 24 01

domainedelafage82@gmail.com

LA SINGLETTE 2020

fiche technique

Vin malicieux qu'il faut avoir dans sa cave. Celui qui s'adapte à toutes les situations. Vin d'amis qui trouvera sa place tant à l'apéritif que pendant un bon repas.

D'une couleur grenat profonde et d'une belle brillance, ce vin offre un nez de fruit cuit et de cerise noire. La bouche est tout en rondeur et laisse place à des tanins soyeux. On découvre également un bel équilibre entre structure et finesse.

ACCORD AVEC LES METS

Pot au feu, charcuterie, viande rouge sans assaisonnement.

À CONSOMMER

Chamber le vin (servir à température ambiante) ou servir entre 15°C et 16°C
Garde 5 ans.

CEPAGES & ASSEMBLAGES

100 % de Côt (Malbec)

SOLS

Plateau calcaire kimméridgien.

VENDANGE

Manuelle

AGE MOYEN DES VIGNES

Entre 20 ans

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

12 mois en cuves ovoïdes.

DEGRÉS D'ALCOOL

12,5 °



[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.