



Ferme de Lafage

Kevin Barbet Paysan Vigneron

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

05 63 02 06 91

06 66 35 24 01

domainedelafage82@gmail.com

COULEUR 2020

fiche technique

Ce vin issu de l'assemblage des cépages Cabernet, Malbec et Gamay offre une belle robe rose aux nuances de groseilles.

Le nez très expressif et complexe, évoque les petits fruits rouges avec des notes discrètes d'airelles.

La bouche, dans la continuité du nez présente un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur qui s'achève sur une finale tonique et acidulée.

C'est un rosé de bouche et de caractère. À servir à table.

ACCORD AVEC LES METS

Rosé de bouche, il accompagnera aussi bien les apéritifs que les repas de légume, viande blanche, poisson. Il accompagnera vos barbecues.

À CONSOMMER

De préférence entre

11° et 15°c.

Garde : 2 à 3 ans

CEPAGES & ASSEMBLAGES

Cabernet franc, Côt, Gamay

SOLS

Plateau calcaire
kimméridgien.

VENDANGE

Manuelle

AGE MOYEN DES VIGNES

Entre 35 ans

VINIFICATION

Saigné de malbec et de gamay après débourage.
Présurage direct de syrah.

ELEVAGE

Élevage sur lie fine
en cuve inox.

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.