



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 Suite 2018

fiche technique

D'une couleur grenat sombre, la Suite 2018 dévoile un nez franc de fruit frais, note de cerise Burlat. En bouche, une belle attaque franche sur les fruits noirs en compote, une belle acidité lui confère une jolie finale, tout en fraîcheur. On retrouve des sensations crayeuses en fin de bouche.

On retrouvera deux autres millésimes à la vente:

- 2014 dans une veine plus traditionnelle avec acidité moins présente et des notes plus cuites.
- 2017 dans une veine complètement différente avec un vin plus proche de l'univers nature. Contendra encore un peu de gaz apportant fraîcheur et acidité.

ACCORD AVEC LES METS

Ces caractéristiques feront de lui le compagnon idéal de la cuisine du Sud Ouest et sa densité lui confère une bonne aptitude à accompagner les plats asiatiques !

À CONSOMMER

Carafer quelques minutes avant le service voir une heure.

Chamber le vin (servir à température ambiante) ou servir entre 15°C et 18°C

CEPAGES & ASSEMBLAGES

Cabernet franc, Côt, Merlot

SOLS

Argilo-calcaire, molasse de l'agenais, argile gréseuse.

VENDANGE

Manuelle

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

VINIFICATION

La mise en cuve se réalise en fonction des parcelles et des cépages. Érafle foule, Macération d'une quinzaine de jour. Assembler au printemps.

ELEVAGE

24 mois en béton.

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.