



## 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)

## Le 21

fiche technique

Non milésimé, d'une couleur grenat profond, cette cuvée est une assemblage d'une parcelle de tannat et de cabernet franc sur trois millésimes. C'est un vin au nez puissant avec des notes de sous bois et racinaires (reglisse mentholé). Il propose une bouche ample et dense avec un jolie gras.

### 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

Carafes au moins une à plusieurs avant consommation. Servir chambrer le vin (servir à température ambiante) ou servir entre 15°C et 18°C

### VENDANGE

Manuelle

### CEPAGES & ASSEMBLAGES

10 % de Cabernet franc, 90 % de Tannat

### SOLS

Argilo-calcaire

### AGE MOYEN DES VIGNES

10 ans

### VINIFICATION

Égrappé foulée macération d'une semaine levure indigène. Les cépages sont vinifiés ensemble. Trois millésimes ont été ensuite assemblés

### ELEVAGE

En foudre

### 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.