

Ferme de Lafage

Kévin Barbet, Paysan Vigneron

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

05 63 02 06 91

06 66 35 24 01

domainedelafage82@gmail.com

L'Atout 2019

Vin de caractère et de garde. L'Atout est un vin d'occasion qui trouvera toute sa place lors des repas.

Couleur grenat très profonde. Premier nez de fruit rouge, cerise Burlat.

Attaque franche de fruit noir cuit. Belle rondeur en milieu de bouche laissant place à une fin de bouche soyeuse de moka et réglisse.

ACCORD METS & VIN

Plats en sauces, gratins, viandes rouge, fromages.

SERVICE

-Température ambiante, entre 15°C et 18°C.

-Carafes le vin au moins une heure avant consommation.

-Garde: 10 ans.

CÉPAGE

Cabernet franc.

SOLS

Argilo-calcaire, molasse de l'agenais.

VENDANGE

Manuelle.

ÂGE DES VIGNES

35 ans.

VINIFICATION

Macération à froid avant fermentation. Levures indigènes. Remontage journalier durant toute la fermentation alcoolique. 25 jours de macération après fermentation alcoolique.

ÉLEVAGE

24 mois en foudre et cuve ovoïde

DEGRÉS D'ALCOOL

14°C

