

Ferme de Lafage

Kévin Barbet, Paysan Vigneron

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

05 63 02 06 91

06 66 35 24 01

domainedelafage82@gmail.com

FULL 2022

Cuvée estivale à apprécier tout au long de la journée! Parfait pour partager avec des amis pendant un apéritif.

D'une couleur grenat clair, limpide et brillant, ce vin offre un nez de fruit rouge type groseille. La bouche est toute en rondeur et fraîcheur avec une acidité gourmande.

Très floral, à mi-chemin entre le vin rouge et le Clairet, subtil et plein de vie!

ACCORD METS & VIN

Prêt à boire. Vin de soif, il accompagnera les apéritifs ainsi que les viandes blanches et poissons.

SERVICE

-13-14°C mais vous pouvez l'oser un peu plus frais!

-Garde : 2 ans.

VENDANGE

Manuelle.

VINIFICATION

Malbec et Gamay saignés au bout de 80 heures puis assemblage.

ÉLEVAGE

6 mois en cuves inox.

CÉPAGES

Malbec et Gamay.

ÂGE DES VIGNES

Entre 20 et 40 ans.

SOLS

Argilo-calcaire, molasse de l'agenais.

DEGRÉS D'ALCOOL

13% vol

Mis en bouteille à la ferme
Vignoble conduit en biodynamie
82270 Montpezat-de-quercy
Produit de France
contient des sulfites

VIN DE FRANCE
Gamay - Côt

13% by Vol
750 ml

Kévin Barbet
XXII
paysan vigneron

FR-BIO-01 - Agriculture France VIN BIOLOGIQUE

L21

