

Ferme de Lafage

Kévin Barbet, Paysan Vigneron

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

05 63 02 06 91

06 66 35 24 01

domainedelafage82@gmail.com

LE PETIT 2022

Vin de soif au caractère bien trempé. Une jolie brillance, des notes épicées, un nez poivré. Ce vin dévoile une bouche toute en fraîcheur et vivacité. Une belle attaque sur des notes de baies rouges comme les cranberries, la fin de bouche est ferme et saline.

ACCORD METS & VINS

Vin d'apéritif, plateau de charcuterie, de grillades.

SERVICE

- De préférence à 14°C
- Carafes avant service
- Garde: 2 à 3 ans.

VENDANGE

Manuelle.

VINIFICATION

Vendange égrappée et foulée puis macération courte. Les fermentations démarrent spontanément grâce aux levures indigènes. Les extractions sont très légères voire même plus proches de l'infusion.

ÉLEVAGE

6 mois en cuves
inox.

CÉPAGES

Gamay (80%)
Cabernet Franc

ÂGE DES VIGNES

40 ans.

SOLS

Argile ferreuse

DEGRÉS D'ALCOOL

12,5%

