



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 Pousse 2023

fiche technique

Vin blanc de comptoir, sec aux notes exotiques. On retrouve également un beau gras en bouche qui lui permet de s'accorder parfaitement avec des viandes blanches (au hasard un roti de veau élevé sur la ferme de Lafage).

ACCORD AVEC LES METS

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

À CONSOMMER

Chamber le vin (servir à Température autour de 12-14°C mais vous pouvez l'oser un peu plus frais!

Garde : 3 ans.

CEPAGES & ASSEMBLAGES

100 % de Côt (Malbec)

SOLS

Argilo-calcaire

VENDANGE

Mécanique

AGE MOYEN DES VIGNES

20 ans et plus

VINIFICATION

Grappe entière, pressurage direct lent dans un pneumatique. La macération commence dans le pressoir. Ensuite un débouillage à froid pendant 48h est réalisé (on stoppe la fermentation, enlève les impuretés et permet de sélectionner les levures indigènes les plus résistantes). Les bourbes sont précipitées au fond de cuve. Le soutirage est réalisé au frais puis la fermentation est spontanée (autour de 15/ 20 °C). La malolactique se déclenche également.

ELEVAGE

Un élevage sur lies de 6 mois en cuve inox.

DEGRÉS D'ALCOOL

11,5 °



[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.