

Ferme de Lafage

Kévin Barbet, Paysan Vigneron

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

05 63 02 06 91

06 66 35 24 01

domainedelafage82@gmail.com

COULEUR 2022

Ce vin offre une belle robe rose intense, aux nuances de groseilles. Le nez très expressif et complexe, évoque les petits fruits rouges avec des notes discrètes d'airelles. La bouche présente un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur qui s'achève sur une finale persistante. De belles notes florales
C'est un rosé de caractère : vineux et tannique.

ACCORD METS & VIN

Rosé dense, il accompagnera aussi bien les apéritifs que les plats de légumes (ratatouille, tians,...), carpaccio de bœuf, steak tartare, viandes rosées (canard, veau,...) poissons (saumon, gambas,...)
Estival, il accompagnera vos barbecues et grillades!

SERVICE

Entre 11° et 14°c.

Garde : 2 à 3 ans.

SOLS

Argilo calcaire

Molasse de l'agenais

CÉPAGES

Malbec,

Gamay,

Syrah

VENDANGE

Manuelle.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

35 ans.

VINIFICATION

Saignée de Malbec et de Gamay: puis ajout d'un pressurage de Syrah une fois fermenté.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies 6 mois en cuve inox, soutirage avant mise en bouteille

DEGRÉS D'ALCOOL

13,5°c

Couleur

Kévin Barbet
XXII
paysan vigneron

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

VIN DE FRANCE
Cabernet franc- Côt- Gamay

FR-BIO-01 - Agriculture France VIN BIOLOGIQUE

13% by Vol
750 ml

L22



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.