

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 Joker

Ce vin effervescent offre une belle robe rose orangée aux reflets de groseilles.

Le nez subtil et frais évoque les petites baies rouges type airelles. La bouche soyeuse, révèle une finale tonique et saline. C'est une bulle vineuse, gourmande et rafraîchissante.

ACCORD METS & VINS

Ce vin pétillant accompagnera vos brunchs, apéritifs, grillades et sushis. Amusez vous à l'associer avec des aliments de la même couleur (crevettes, carpaccio de bœuf, veau rosé,...)Appréciez le même en fin de repas avec desserts peu sucrés (tarte aux fruits, salade de fraises, glace pamplemousse,...)

SERVICE

- Toutes les occasions sont bonnes pour ouvrir une bulle
- frais : entre 9 et 13°C.
- Garde 3 ans.

VENDANGE

Manuelle.

SOLS

Argilo-calcaire.

ÂGE DES VIGNES

50 ans.

CÉPAGE

Syrah.

VINIFICATION

Méthode traditionnelle. Pressurage direct de Syrah. Prise de mousse en bouteille.

ÉLEVAGE

8 mois sur latte (sur les lies): en bouteilles, puis placées sur pupitre : remuage journalier et dégorgement à la volée (manuel)

DEGRÉS D'ALCOOL

12% vol

