

## 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 SINGLETTE 2021

Vin malicieux qu'il faut avoir dans sa cave. Celui qui s'adapte à toutes les situations. Vin d'amis qui trouvera sa place tant à l'apéritif que pendant un bon repas.

D'une couleur ruby aux reflets fushia, une belle brillance, ce vin offre un nez de bourgeon de cassis et violette.

La bouche procure une note lactique, une belle acidité équilibrée, un corps maigre sur une finale iodée.

### ACCORD METS ET VIN

Apéritif, plateau de charcuterie, poissons blancs, pot au feu, choucroute,...

### SERVICE

-Température ambiante, 15-16 °c.

-Aérer ou carafer 30 mn avant boire.

-Garde 5 ans.

### CÉPAGES

100 % de Cot (Malbec)

### SOLS

Plateau calcaire.

### ÂGE DES VIGNES

20 ans

### VENDANGE

Manuelle, quelques jours avant maturité afin de garder cette tension et fraîcheur en fin de bouche

### VINIFICATION

Vendange égrappée et foulée, macération courte. Les fermentations spontanées grâce aux levures indigènes. Les extractions sont très légères voire même plus proches de l'infusion. Sans soufre ajouté.

### ÉLEVAGE

12 mois en cuves ovoïdes.

### DEGRÉS D'ALCOOL

11,5°c



**La Singlette**

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

VIN DE FRANCE  
Côt

FR-BIO-01 - Agriculture France VIN BIOLOGIQUE

11,5% by Vol  
750 ml

Kévin Barbet  
XXI  
paysan vigneron

L21



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.