

Ferme de Lafage

Kévin Barbet, Paysan Vigneron

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

05 63 02 06 91

06 66 35 24 01

domainedelafage82@gmail.com

La Suite 2019

D'une couleur rouge foncé intense, la Suite 2019 offre un nez puissant de fruits compotés, fruits noirs comme le pruneau.

En bouche un beau gras laisse place à une texture suave qui confère une belle longueur.

ACCORD METS & VINS

Viandes rouges, plats en sauces, cuisine traditionnelle française.

SERVICE

-Décanner avant service.

-Servir à température ambiante.

-Garde: 8 ans

VENDANGE

Manuelle.

ÂGE DES VIGNES

35 ans en moyenne.

VINIFICATION

Vinifications séparées. Grappes Éraflées, foulées, macération d'une quinzaine de jours.

Assemblage au printemps.

ÉLEVAGE

20 mois en cuve
béton puis 10
mois en barrique.

CÉPAGES

Cabernet franc

Malbec

Merlot, cépages

issus d'une même
parcelle.

SOLS

Argilo-calcaire,
molasse de l'agenais,
argile gréseuse.

