

## Ferme de Lafage

Kévin Barbet, Paysan Vigneron

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

05 63 02 06 91

06 66 35 24 01

[domainedelafage82@gmail.com](mailto:domainedelafage82@gmail.com)

# Le 21

Non millésimé, d'une couleur grenat profond, cette cuvée est un assemblage d'une parcelle de Tannat sur trois années. C'est un vin au nez puissant avec des notes de sous bois et racinaires (régλισse, mentholé). Il propose une bouche ample et dense avec un jolie gras.

### ACCORD METS ET VINS

Vin de repas, cuvée gastronomique idéal sur les gibiers ou mets élaborés à base de viande.

### SERVICE

-Carafier plusieurs heures avant consommation.  
-Servir entre 15°C et 18°C.

### CÉPAGES

Tannat.

### SOLS

Argilo-calcaire.

### ÂGE DES VIGNES

10 ans.

### VENDANGE

Manuelle.

### VINIFICATION

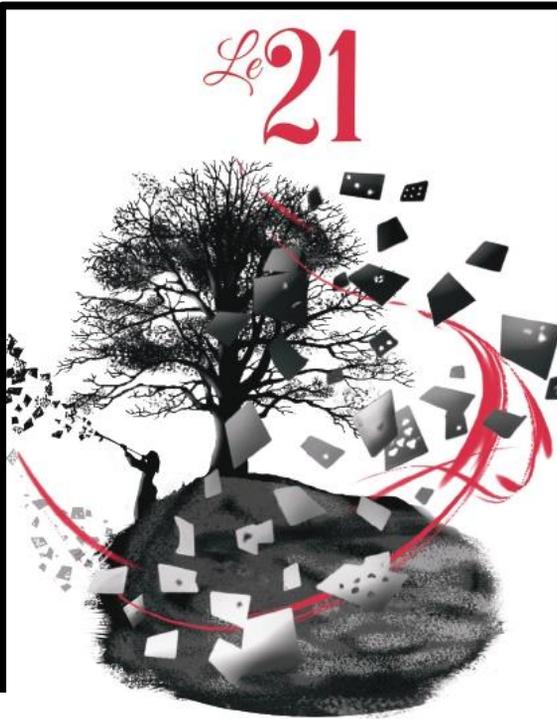
Vendange égrappée, foulée, macération d'une semaine.  
Levures indigènes. Trois années de vendanges sont assemblées.

### ÉLEVAGE

36 mois en foudre.

### DEGRÉS D'ALCOOL

14 °c



**Le 21**

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

VIN DE FRANCE  
Tannat

FR-BIO-01 - Agriculture France VIN BIOLOGIQUE

14% by Vol  
750 ml

Kévin Barbet  
paysan vigneron

L23

