

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 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

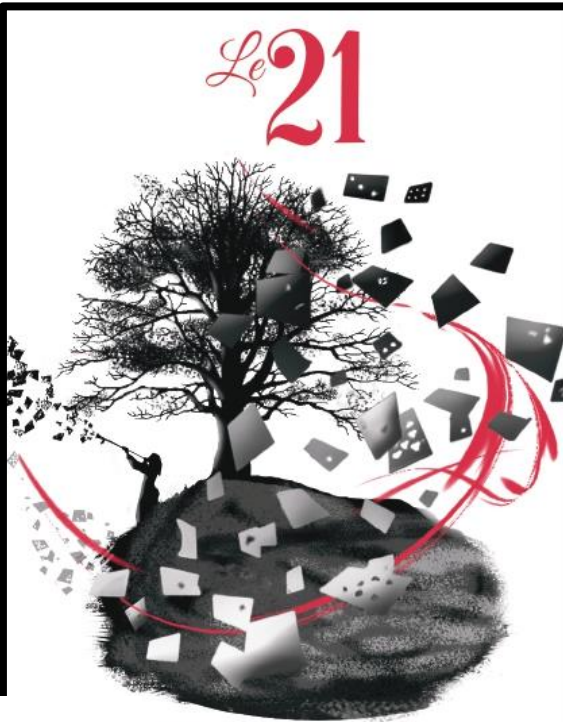
Vendange égrappée, foulée, macération d'une semaine.
Levures indigènes. Trois années de vendanges sont assemblées.

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

