

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 PETIT 2021

Vin de soif au caractère bien trempé. Une jolie brillance, des notes épicées, un nez poivré. Ce vin dévoile une bouche toute en fraîcheur et vivacité. Une belle attaque sur des notes de baies rouges comme les cranberries, la fin de bouche est ferme et saline.

Une sensation perlante ou une réduction au nez peut se faire ressentir, nous conseillons de l'aérer au moins 30 mn avant service pour faire disparaître ces sensations.

ACCORD METS & VINS

Vin d'apéritif, plateau de charcuterie, de grillades.

SERVICE

- De préférence à 14°C
- Carafes avant service
- Garde: 2 à 3 ans.

VENDANGE

Manuelle.

VINIFICATION

Vendange égrappée et foulée puis macération courte. Les fermentations démarrent spontanément grâce aux levures indigènes. Les extractions sont très légères voire même plus proches de l'infusion.

ÉLEVAGE

6 mois en cuves
inox.

CÉPAGES

Gamay

ÂGE DES VIGNES

40 ans.

SOLS

Argile ferreuse

DEGRÉS D'ALCOOL

13,5°C

