



LES FÉES — NATURE

UNE GAMME POUR CEUX QUI
PRIVILÉGIENT GOÛT ET SENS



LABASTIDE

MAISON FONDÉE EN 1949



LES FÉES — NATURE

UNE GAMME POUR CEUX QUI
PRIVILÉGIENT GOÛT ET SENS



Dénomination : Les Fées Nature

Type de Vin : IGP Bio Comté Tolosan Rouge

Millésime : 2017

Degré : 12°



Cépages : Duras, Braucol



VINIFICATION

Raisins ramassés à une maturité optimale. Macération pré-fermentaire à chaud, pour obtenir une aromatique fruitée. Fermentation avec contrôle de température. Contact de quelques jours entre les raisins et le jus. Élevage sur lies fines.



NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur profonde avec des reflets rubis. Nez fruité, petits fruits rouges et cassis. Attaque franche, bouche ample et charnue. Équilibre général fruité.



ACCORDS METS & VINS

Idéal pour l'apéritif ou en accompagnement de fromages ou charcuteries.

La Maison Labastide est installée au cœur du vignoble millénaire de Gaillac. La double influence climatique (atlantique et méditerranéenne), la diversité des sols tarnais et la typicité des cépages plantés constituent son terroir. Dotée d'un savoir-faire de plus d'un demi-siècle, la Maison Labastide propose une large palette de vins respectueux de ce terroir et emblématique de la région.



LABASTIDE

MAISON FONDÉE EN 1949

MAISON LABASTIDE

Lieu-dit « La Barthe »

81150 LABASTIDE DE LEVIS

Contact : Séverine BEDEL - 05 63 53 73 56

severine.bedel@cave-labastide.com