



## LE P'TIT CUNAC Rouge

- 
- ◆ Dénomination : Le p'tit Cunac
  - ◆ Type de Vin : IGP Côtes du Tarn Cunac Rouge
  - ◆ Millésime : NM
  - ◆ Degré : 12.5°
  - ◆ Centilisation : 75 cl



Cépages : GAMAY – DURAS



**VINIFICATION** : Les raisins utilisés sont issus de sélections parcelaires répondant à un cahier des charges strict. Les gamays sont vinifiés en macération carbonique pour optimiser l'expression aromatique. Après assemblage, l'élevage de ce vin se fait en cuve traditionnelle.



**NOTES DE DÉGUSTATION** : La robe pourpre est dense et brillante. Au nez, se développe des arômes fins et charmeurs de petits fruits rouges et noirs. La bouche est ample et soyeuse avec une finale marquée par la finesse.



**ACCORDS METS & VINS** : Un vin à boire dans sa jeunesse à température ou légèrement frais (14 à 16°). Idéal avec la charcuterie, les viandes rouges ou blanches et les fromages jeunes.

Les vins Cunac, issus de coteaux ensoleillés proches d'Albi, sont réputés depuis le Moyen Âge. Présents sur la table de François 1<sup>er</sup>, ces « bons vins d'Albigeois » étaient fort appréciés car « très bouquetés » (parfumés). Aujourd'hui, les vigneronns de la Cave de Labastide sont fiers de pouvoir faire revivre ce vin de légende.

MAISON LABASTIDE BP 12 - 81150 MARSSAC

☎ 05 63 53 73 73 ☎ 05 63 53 73 74

[www.cave-labastide.com](http://www.cave-labastide.com) ✉ [commercial@cave-labastide.com](mailto:commercial@cave-labastide.com)

SCA - SIRET 777 225 202 00012 - Agrément 81.86 - CCP Toulouse 1459.05 J  
TVA intracommunautaire : FR 94 777 225 202