

C'est Moi qui ... Les Fées

IGP Côtes du Lot



Lâcher la grappe à la nature !



Vinification & élevage

Notre travail commence dans le vignoble grâce à une machine à vendanger équipée d'un système de tri qui nous permet d'avoir une sélection précise et minutieuse de nos raisins.

Les raisins sont mis en cuves inox. La macération débute, elle permettra d'extraire les anthocyanes qui donneront la couleur à notre vin, puis la fermentation est lancée à froid, dans le but de garantir l'expression maximale du fruit.



Notes de dégustations

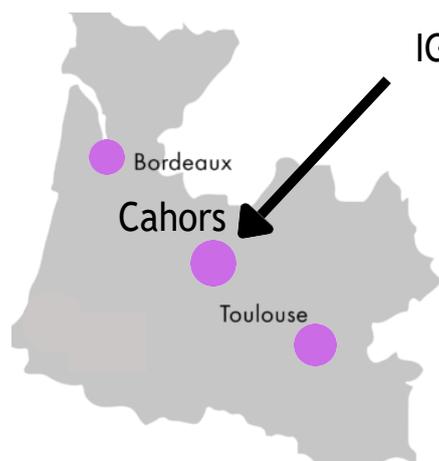
Robe légère et violacée.

Nez complexe avec des arômes de fruits rouges ainsi qu'une belle pointe végétale. Assez court en bouche, du fait de la très faible quantité de tannins.

C'est un vin frais et léger qui accompagnera à merveille un poulet à la citronnelle ou des lasagnes de légumes de saison.



Encépagement



IGP Côtes du Lot

CHAMBOURCIN

CÉPAGES RÉSISTANTS

**C'EST
MOI
QUI...**

les fées

Disponible en bouteille de
75cl, BIB 5L et BIB 10L