



# 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 »

81 150 LABASTIDE DE LEVIS

Contact : Séverine BEDEL - 05 63 53 73 56

[severine.bedel@cave-labastide.com](mailto:severine.bedel@cave-labastide.com)





# LES FÉES — NATURE

UNE GAMME POUR CEUX QUI  
PRIVILÉGIENT GOÛT ET SENS



**Dénomination :** Les Fées Nature

**Type de Vin :** IGP Bio Comté Tolosan Rosé

**Millésime :** 2017

**Degré :** 12°



**Cépages :** Duras, Braucol



## VINIFICATION

Après une sélection minutieuse des parcelles et une récolte très tôt le matin, le raisin est pressé délicatement pour garder le 1<sup>er</sup> jus de qualité.



## NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rose pâle et brillante. Un nez charmeur, aux notes de framboisines et fraises des bois. Attaque franche et fruitée. Une bouche acidulée et une finale aromatique avec une belle sucrosité.



## ACCORDS METS & VINS

À servir bien frais. Ce vin est idéal pour un cocktail dinatoire, mais aussi pour des grillades, telles que des brochettes de cœurs de canard.

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](mailto:severine.bedel@cave-labastide.com)





# LES FÉES — NATURE

UNE GAMME POUR CEUX QUI  
PRIVILÉGIENT GOÛT ET SENS



**Dénomination :** Les Fées Nature

**Type de Vin :** IGP Bio Comté Tolosan Blanc Sec

**Millésime :** 2017

**Degré :** 12°



**Cépages :** Loin de l'œil, Mauzac, Sauvignon



## VINIFICATION

Après une sélection minutieuse des parcelles et une récolte très tôt le matin, le raisin est pressé délicatement pour garder le 1<sup>er</sup> jus de qualité.



## NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle avec des reflets verts, un nez acidulé avec des notes d'agrumes. Une attaque franche sur des notes fruitées et florales. Bouche bien équilibrée et grasse.



## ACCORDS METS & VINS

Servir bien frais. Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de plat de poisson tel qu'un ceviche.

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](mailto:severine.bedel@cave-labastide.com)