



LES FÉES NATURE

UNE GAMME POUR CEUX QUI
PRIVILÉGIENT GOÛT ET SENS



Dénomination : Les Fées Nature

Type de Vin : AOC Bio Gaillac Rouge

Millésime : 2017

Degré : 12,5°



Cépages : Braucol, Duras, Merlot, Syrah,
Cabernet Sauvignon



VINIFICATION

Macérations longues et élevage en cuve inox pour conserver l'expression du fruit.



NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est pourpre et profonde. Le nez est expressif, séduisant, légèrement épicé, sur des notes de fruits noirs bien mûrs: cerise burlat, mûre. En bouche, l'attaque est franche, la jolie concentration du fruit est bien équilibrée par une finale fraîche, mentholée, accompagnée de tannins fins et soyeux.

« **LES FÉES NATURE** » c'est le fruit d'une longue collaboration entre Jean-Louis Médalle, propriétaire d'un vignoble bio d'environ 5 hectares, et la Maison Labastide. Issu d'un travail sur ses parcelles de vignes (raisins non traités, faibles rendements) et dans nos chais de vinification (élevage séparé, traçabilité), ce vin résolument moderne et concentré saura séduire les amateurs en quête de typicité (dominante de Braucol et Duras) et d'équilibre.



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

