

# CUNAC

*Pépité du Tarn*

Les Vins de Cunac, issus de coteaux ensoleillés proches d'Albi, sont réputés depuis le Moyen Age. 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 vignerons de la Cave de Labastide sont fiers de pouvoir faire revivre ce vin de légende.

La démarche qualité de la cave de Labastide est certifiée ISO9001 et Agriconfiance.

**Dénomination** Cunac – Terrane

**Type de vin** IGP Côtes du Tarn Cunac rouge

**Degré** 12°

## Cépages

40 % Gamay

40 % Duras

20% Brauacol

## Vinification

Les raisins utilisés sont issus de sélections parcellaires répondant à un cahier des charges strict. Les gamays sont vinifiés en macération carbonique pour optimiser l'expression aromatique. Duras et Brauacol sont vinifiés en macération traditionnelle courte. 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.

## Consommation – 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.



IGP Côtes du Tarn CUNAC

**Cave de Labastide BP 12 – 81150 MARSSAC**

Tel : 05.63.53.73.73 – Fax : 05.63.53.73.74

[www.cave-labastide.com](http://www.cave-labastide.com) Email : [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

**LABASTIDE**

CRÉATEUR DE VINS DE LÉGENDE

