

# Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## RICARDELLE DE LAUTREC

### Scène n°09

**Couleur :** Blanc.

**Cépage :** Chardonnay

**Millésime :** 2022

**Prix public indicatif au caveau :** 9,50€ TTC

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Terre de galets roulés, sous-sol argilo-calcaire

**Vinification :** Bâtonnage sur lies pendant 6 mois.

Une décantation naturelle, puis une filtration douce.

**Rendement :** 50 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 15 000

**Élevage :** Inox

**Méthode de culture :** Biodynamique

**Degré d'alcool :** 12%

#### DÉGUSTATION

**Robe :** Or pâle, reflets argent.

**Nez :** Notes de fruits mûrs tels que la pêche, la pomme et la poire.

**Bouche :** Arômes de nêfle, mirabelle, chèvrefeuille, pêche et vanille.

#### SERVICE

**Température :** 10-12°C

**Accords mets et vins :** À boire à l'apéritif, à conjuguer avec des fruits de mer, un suprême de volaille sur lit de girolles ou des fromages de chèvre.

**Conditionnement :** 75 cl



DOMAINE RICARDELLE DE LAUTREC - 11110 COURSAN

+33 (0)4 68 33 52 78 - [domaine@ricardelledelautrec.com](mailto:domaine@ricardelledelautrec.com) - [www.languedoc-vin-bio.com](http://www.languedoc-vin-bio.com)