

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023

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 nèfle, 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 - www.languedoc-vin-bio.com