

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE RICARDELLE DE LAUTREC

Pinot noir Scène n°2

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot noir

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 10,50€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Vinification : Filtration douce, macération longue, extraction approfondie, fermentation en cuves Inox, sous une température scrupuleusement contrôlée. Élevage en cuves Inox.

Rendement : 40 hl/ha

Nombre de bouteilles : 15 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Demeter

Degré alcoolique : 13,94%

DÉGUSTATION

Robe : Rouge franc aux reflets couleur cerise.

Nez : Notes de fruits rouges, groseilles, figues fraîches.

Bouche : Tanins en filigrane, finale de garrigue.

SERVICE

Température : 16-18°C

Accords mets et vins : Brandade de morue, ratatouille, gigot d'agneau au romarin.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE RICARDELLE DE LAUTREC - 11110 COURSAN

+33 (0)7 48 14 75 66 - domaine@ricardelledelautrec.com - languedoc-vin-bio.com