



JULILLE CUVEE RICARDELLE



60 % Merlot 40 % Pinot noir
13 % Vol



Coursan (Aude, France)
Terre de galets roulés
Sous-sol argilo calcaire



Vendanges nocturnes
Elevage en cuve inox



Fermentation à température contrôlée
Macération longue
Filtration douce



Robe rouge franc aux reflets cerise
Arômes de fruits rouges, figue sèche,
garrigue et vanille
Structure élégante, bouche souple et
finement tannique
A boire dans les 5 ans à venir, à conjuguer
avec une brandade de morue ou un gigot
d'agneau au romarin



Service 15°C – 17°C

DOMAINE RICARDELLE DE LAUTREC - 11110 COURSAN FRANCE

LIONEL ET CATHY BOUTIÉ VIGNERONS

N° SIRET 447 860 867 000 20 TVA INTRACOM FR 14447860867

BUREAU +33 6 20 21 07 26 / CATHY BOUTIÉ +33 6 03 97 02 25

ricardelledelautrec@gmail.com - www.languedoc-vin-bio.com