



MARGOT CUVEE RICARDELLE



60 % Cabernet Sauvignon 40 % Merlot
13.5 % Vol



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



Vendanges nocturnes
Elevage en cuve béton



Fermentation à température contrôlée
Macération longue
Filtration douce



Robe rouge foncé aux reflets violets
Arômes de fruits rouges, épices douces et
vanille
Structure ample, bouche souple et
concentrée

A boire dans les 5 ans à venir avec un lièvre à
la royale ou des aubergines grillées



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