



CHARDONNAY

NATURE sans soufre ajouté



100 % Chardonnay
13.5 % Vol



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



Vendanges nocturnes
Cuve inox
Fermentation cuve inox



Bâtonnage sur lies pendant 12 mois
Décantation naturelle
Légère filtration



Robe or franc aux reflets verts
Arômes d'ananas, poires et herbes fraîches
Bouche souple, élégante et finale minérale
A boire à l'apéritif, avec un carpaccio de noix
de Saint Jacques aux agrumes ou de la truite
au four



Service 8°C – 12°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