



ROBERT

NATURE sans soufre ajouté



100 % Caladoc
13 % Vol



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



Vendanges nocturnes
Fermentation à température contrôlée



Macération longue
Elevage en fût pendant 11 mois en fût de 4
Ans
Légère filtration



Robe rouge grenat
Arômes de groseilles, cerises, amandes
grillées et réglisse
Structure élégante, bouche fraîche et
concentrée
A boire dans les 5 ans à venir avec un
agneau en croûte d'herbes ou un magret aux
cerises



Service 16°C – 18°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