



AUTOMNALES VENDANGES SUR MURIES



100 % Muscat à petits grains
11 % Vol



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



Vendanges manuelles au mois de Nov/Déc.
Sélection des raisins les plus confits et passerillés
pour obtenir le jus le plus naturellement sucré et
aromatisé



Cuve inox en partie et 1/3 en fût de chêne
Nous faisons une filtration et un passage au froid
pour stabiliser l'acidité recherchée
Nous sulfitions légèrement et suffisamment pour
éviter toute refermentation en bouteille



Robe or foncé aux reflets cuivrés
Arômes d'abricot et raisin sec, fruits confits, coins
sont remarquables sur un foie gras et tous types de
fromages affinés. Pour les gourmands, une tarte aux
fruits ou un dessert au chocolat seront parfaits
Structure élégante, bouche fraîche et concentrée
A boire dans les 10 ans, à l'abri de la lumière



Service 8°C – 10°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