



## OC ROUGE

### CUVEE PONTSERME



40 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot  
30 % Syrah  
14 % Vol



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



Vendanges nocturnes  
100 % en fût de 4 ans



Fermentation à température contrôlée  
Macération longue  
Elevage en fût pendant 12 mois  
Pas de collage ni de filtration



Robe franc aux reflets rouge foncé  
Arômes de fruits rouges, épices douces  
Et réglisse  
Structure ample, bouche souple et  
concentrée  
A boire dans les cinq ans à venir avec une  
entrecôte ou un plateau de fromages affinés



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