



PINOT NOIR

CUVÉE PONTSERME



100 % Pinot noir
13.5 % 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 rouge franc, réglats grenat
Arômes de fruits rouges, cerises confites
Orange sanguine, vanille
Structure fine, bouche souple et concentrée
A boire dans les cinq ans à venir avec un coq
au vin ou un canard à l'orange



Service 16°C – 20°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