

Généreux

LE PETIT BALLON



**Domaine Ricardelle
de Lautrec**

Chardonnay 2018

IGP PAYS D'OC

BIO

Domaine Ricardelle de Lautrec

Chardonnay 2018

IGP PAYS D'OC

BIO

Généreux

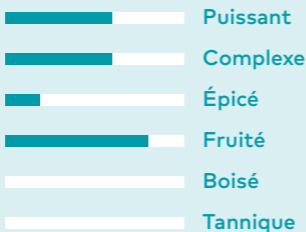


SERVICE

10°C

CARAFAGE

½h



L'avis de Jean-Michel Deluc

Beurré et minéral, un chardonnay brut de nature!

Un vin qui non seulement applique la philosophie du domaine, proche du terroir et de la nature, mais qui va encore plus loin avec aucun sulfite ajouté. Vous trouverez, dans cette IGP Pays d'Oc chardonnay 2018, rien que du fruit et de la minéralité. Aucun artifice pour mettre en valeur les arômes de beurre frais, de miel de fleurs, d'agrumes, de fruits blancs et une signature minérale en finale.

Domaine Ricardelle de Lautrec

Lionel Boutié est le propriétaire du Domaine Ricardelle de Lautrec. En 1999, il convertit ses 45 ha de vignes à l'agriculture biologique, pour le respect du terroir, du produit et des hommes. Il est le pionnier des vins bio dans la région, et tâche de créer des vins fruités, ronds et fins, mais aussi des vins nature. Domaine moderne et élégant, le vin produit est un délice.



Languedoc 11110 Coursan

PRIX ABONNÉ **11,50€** PRIX CONSTATÉ ~~13,90€~~



-  **SERVICE** ~~~~~ 10°C
-  **CARAFAGE** ~~~~~ ½ heure
-  **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2024
-  **ACCORD PARFAIT** ~ Gratin de langoustines
au curry de Madras

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Ris de veau à la crème,
poulet au crabe, carpaccio
de veau au basilic,
charcuteries



FROMAGES

Chèvres frais et
chèvres cendrés,
fromage frais poire
et miel



POISSONS

Huîtres chaudes,
langoustines, calamars
à la crème de chorizo,
brandade de morue



PLATS VÉGÉTARIENS

Fricassée de girolles à
la crème, risotto aux
truffes d'Alba

Détails



CÉPAGE(S)

Chardonnay



À DÉGUSTER AVANT

2024



CULTURE

Biologique



ALCOOL

13,5%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Vin à la robe or, ambre clair, sur des
nuances dorées et une brillance cristalline
et argentée.



NEZ

Nez de raisins frais macérés, d'agrumes,
de miel d'acacia. Notes de pêche blanche
à l'aération.



BOUCHE

Le vin est mielleux et beurré en bouche,
s'équilibrant sur une belle vivacité. Finale
puissante.



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles



Expédition
3 jours ouvrés

www.lepetitballon.com



FV_BIO1_OCT20