



**FRANCK PUTELAT**  
**L'OLIFANT DE ROLAND**

**ROUGE**



**CHARLEMAGNE**  
**CARCASSONNE**

---

DOMAINE LYCÉE CHARLEMAGNE





# FRANCK PUTELAT L'OLIFANT DE ROLAND

75 cl

IGP Cité de Carcassonne

Franck PUTE LAT

2021

**Rouge**



## VIGNOBLE

Terrasse à sols caillouteux et sablonneux

Surface : 22 ha

Densité : 4400



## VITICULTURE & VENDANGES

Taille / Palissage : Guyot

Entretien du sol : Intercepts et cultivateur

Particularités : Agriculture Biologique



Type de récolte : Vendanges manuelles

Rendement : 50



## VINIFICATION

Vinification : traditionnelle au domaine

Élevage : en cuve inox 4 mois

Assemblage : Cabernet Franc 80 % en macération carbonique, Merlot 20 %



## DÉGUSTATION & ACCORDS

Couleur : Robe violacée, tirant au grenat, limpide et brillante.

Bouquet : Expressif aux notes d'épices, de fruits noirs gourmands et d'un boisé vanillé.

Bouche : Attaque ronde et gouleyante, suivit par des arômes de cerise noire. Une structure veloutée accompagnée par des tanins boisés sur des notes vanillés. Un vin ample, gourmand, dont la finale boisée s'allonge sur environ 7 caudalies.

Durée de garde : 5 ans

Température : 17 °C



Note sommelier : Un vin spontané au plaisir immédiat à servir avec une entrecôte au barbecue, une côte à l'os au four, ou un magret de canard rôti. Le vin idéal pour un déjeuner dominical ensoleillé entre amis !

# RESPECTER TRANSMETTRE INNOVER

Sous les remparts de la Cité médiévale, une cuvée à deux pas de chez nous que nous allons suivre, améliorer... cet échange entre le chef cuisinier et le Domaine du Lycée Charlemagne juste à côté, c'est exactement la vie que je mène : l'apprentissage du métier et le partage !

**FRANCK PUTELAT**  
CHEF 2 ÉTOILES / MOF



**CHARLEMAGNE**  
CARCASSONNE

Domaine Lycée Charlemagne  
Route de Saint-Hilaire  
11000 Carcassonne  
06 74 63 39 10  
expl.carcassonne@educagri.fr

