



CHÂTEAU
RICARDELLE



ALENCADES 2012

- Appellation :** Pays d'Oc IGP
Cépage : 40% Marselan / 40% Cabernet Sauvignon / 20% Merlot
Culture : Agriculture raisonnée sous label "Terra Vitis" depuis millésime 2004 pour respect de l'environnement et complexité des vins.
Sol : Argileux-sableux
Exposition : Contrefort des coteaux de la Clape
Rendement : 45 hl/ha en moyenne / 15.000 bouteilles (potentiel de 25.000 à 3 ans)
Vendange : 50% manuelle 50% machine
Vinification : Fermentation avec maîtrise de température entre 28°C et 32 °C. Cuvaision de 30 jours – Pas de levurage, pigeage manuel, remontages. Pas de collage ni de filtration
Elevage : 10% élevé en barrique 225l. 90% cuve inox.
Degré : 13.5 %
Conservation : 3 à 5 ans, à boire sur le fruit.
Consommation à : Environ 16° C sur des grillades, plats cuisinés, viandes rouges et fromages
- Dégustation :* *Nez vif aux fruits noirs, légèrement épicé. Bouche ample et suave aux parfums de garrigue, de menthol et réglisse.*