



CHÂTEAU RICARDELLE



ALENCADES

- Appellation :** Pays d'Oc IGP
Cépage : 40% Marselan, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Sol / Exposition : Argileux-sableux / Contrefort des coteaux de la Clape
Rendement : 45 hl/ha en moyenne / 15.000 bouteilles
Vendange : 50% manuelle 50% machine
Degré : 14 %
Vinification : Fermentation avec maîtrise de température entre 28°C et 32 °C.
Cuvaison de 30 jours – Pas de levurage, pigeage manuel, remontages.
Pas de collage ni de filtration.
Elevage : En cuve pendant 8/10 mois, Cabernet en barrique 225 Litres 1 vin
Conservation : 3 à 5 ans, à boire sur le fruit.
Consommation : 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.*