



CHÂTEAU
RICARDELLE



BLASON DE RICARDELLE 2013

Appellation :	AOP La Clape
Cépages :	Syrah 65 %, Grenache 20 %, Carignan 15 %
Culture :	Agriculture raisonnée sous label "Terra Vitis" depuis millésime 2004 pour respect de l'environnement et complexité des vins.
Sol :	Sablo-argileux, sous-sol calcaire.
Exposition :	Coteaux Nord-Ouest de la Clape.
Production :	8.000 Bouteilles. 29 hl/ha. (400 Magnums)
Vendanges :	Vendange manuelle sélective, éraflée
Vinification :	Vinification séparée des cépages sans levurage, pigeages manuels. Cuvaison d'environ 30 jours. Le vin n'est ni collé, ni filtré.
Elevage :	En barriques françaises (40% neuves) de 225 l pendant 14 mois.
Degré :	14.5%
Conservation :	Vin de garde (5 à 8 ans).
Consommation à :	Environ 16 - 18° C

Dégustation : *Très fruits noirs et rouges, il exprime la figue la garrigue et les épices, avec un beau volume de bouche et des tannins déjà soyeux et aériens. A la fois frais et mûr, il comble le dégustateur par son extrême longueur. A boire avec des volailles, cannette aux olives, magret ou confit de canard, civet de lièvre, gigot d'agneau.*