



CHÂTEAU RICARDELLE



Les Dames de Ricardelle Viognier

Appellation :

Pays d'Oc IGP

Cépages :

100 % Viognier

Sol :

Terres sableuses, argileuses, graveleuses avec sous-sol calcaire

Exposition :

Ouest, Sud-Ouest

Vinification :

Vendanges sélectives, fermentation avec maîtrise de température

Débourbage du moût

Elevage :

En cuve pendant 6 mois

Degré :

12.5 %

Conservation :

Vin de moyenne garde (2 à 3 ans). A boire sur le fruit.

Consommation à :

environ 8° C

Dégustation :

Robe claire et limpide, jaune vert pâle aux reflets dorés. Nez abricoté et de pêches. Bouche gourmande, apéritifs, starters et tapas. Vin de terrasse.