



# CHÂTEAU RICARDELLE



## CUVEE JULIETTE 2013

- Appellation :** AOP La Clape  
**Cépages :** Syrah 70%, Carignan 30%  
**Culture :** Agriculture raisonnée sous label "Terra Vitis" depuis millésime 2004 pour respect de l'environnement et complexité des vins.  
**Sol :** Sablo-argileux, sous sols calcaires  
**Exposition :** Nord Ouest de la Clape, climat chaud et sec tempéré par le maritime.  
**Production :** 26 Hl /Ha – 3.600 bouteilles 75cl  
**Vendanges :** Vendanges manuelles pendant 2 mois ½ selon la maturité des raisins, sélection parcelles + tables vibrantes.  
**Vinification :** Vinification séparée des cépages, vinification traditionnelle avec pigeages manuels, macération cuvaïson 25 jours  
**Elevage :** 16 mois, 50% en fûts neufs / 50% en fûts de 1 & 2 vins.  
**Degré :** 14.5%  
**Conservation :** 5 à 8 ans  
**Consommation à :** Environ 16 – 18°C  
**Médailles :** Argent – Concours DECANTER 2015



*Dégustation :* Entrecôte, magret de canard, tournedos Rossini... Sur dessert chocolatés, cigares également en gourmandise ...