



CHÂTEAU RICARDELLE



VIGNELACROIX ROUGE 2013

- Appellation :** AOP La Clape
Cépages : Grenache 40 %, Syrah 30 % Carignan 30 %
Culture : Agriculture raisonnée sous label "Terra Vitis" depuis millésime 2004 pour respect de l'environnement et complexité des vins.
Sol : Terres calcaires, graveleuses
Exposition : Côteaux Nord-Ouest de la Clape
Vendanges : Récolte parcellaire étalée sur 2 mois ½ selon maturité des raisins.
Vinification : Vendange manuelle sélective, fermentation à température contrôlée sans levurage, cuvaison entre 25 et 30 jours. Vinification séparée des cépages, pigeages manuels, pas de collage ni de filtration.
Elevage : 40% en barriques de 225 l pendant 8 mois
Degré : 14%
Conservation : Vin de garde (3 à 5 ans)
Consommation à : environ 16 - 18° C

Dégustation : La robe est rouge à reflets grenat. Nez sur les fruits rouges mûrs et grillés avec une pointe réglissée et épicée. Bouche en souplesse. A boire sur le fruit. Accords faciles sur grillades et charcuteries, fromages...