



# CHÂTEAU RICARDELLE



## BLASON DE RICARDELLE LA CLAPE ROUGE

<b>Appellation :</b>	AOP La Clape
<b>Cépages :</b>	Syrah 65 %, Grenache 20 %, Carignan 15 %
<b>Culture :</b>	Agriculture raisonnée depuis millésime 2004 pour respect de l'environnement et complexité des vins.
<b>Sol :</b>	Sablo-argileux, sous-sol calcaire.
<b>Exposition :</b>	Coteaux Nord-Ouest de la Clape.
<b>Production :</b>	8.000 Bouteilles. 29 hl/ha. (400 Magnums)
<b>Vinification :</b>	Vendange manuelle sélective, éraflée. Vinification séparée des cépages sans levurage, pigeages manuels. Cuvaision d'environ 30 jours. Le vin n'est ni collé, ni filtré.
<b>Elevage :</b>	En barriques françaises (40% neuves) de 225 l pendant 12 mois.
<b>Conservation :</b>	Vin de garde (5 à 8 ans).
<b>Dégustation :</b>	environ 16 - 18° C avec des volailles, cannette aux olives, magret ou confit de canard, civet de lièvre, gigot d'agneau.

### *Commentaires de 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.*



CHÂTEAU RICARDELLE  
ROUTE DE GRUISSAN . F-11100 NARBONNE  
TEL : 33 (0)4 68 65 21 00 . FAX : 33 (0)4 68 32 58 36  
www.chateau-ricardelle.com . E-mail : ricardelle@wanadoo.fr  
N° de TVA intracommunautaire : FR 28306745498

*Terra Vitis*  
Observer, respecter pour produire