




# CHÂTEAU RICARDELLE



## CARTAGENE

<b>Appellation :</b>	Cartagène - Apéritif à base de vin - Vin de Liqueur
<b>Cépage :</b>	Grenache noir 100 %
<b>Sol :</b>	Terres calcaires, graveleuses
<b>Exposition :</b>	Côteaux Nord-Ouest de la Clape
<b>Rendement:</b>	50 hl/ha en moyenne
<b>Vendange :</b>	Début septembre, vendange manuelle sélective
<b>Vinification :</b>	Le moût obtenu par saignée est muté avec de l'eau de vie de raisin du Languedoc, jusqu'à 16 % Vol. Les arômes primaires du raisin et le sucre naturel restent dans le produit.
<b>Degré :</b>	16%
<b>Consommation à :</b>	Environ 6°C
<b>Médailles :</b>	OR – Concours Vignerons indépendants 2014 

*Dégustation :* *Robe à reflets orangés. Le nez développe des arômes de miel, pain d'épices et raisin secs. La bouche suave et liquoreuse est dominée par des notes d'oranges confites et de noix et offre une finale très fraîche.*