



CHÂTEAU RICARDELLE



CLOSABLIÈRES LA CLAPE ROUGE

- Appellation :** AOP La Clape
Cépages : Syrah 45 % Carignan 30 %, Grenache 25 %
Sol / Exposition : Terres calcaires, graveleuses, caillouteuses / Coteaux Nord-Ouest de la Clape
Superficie : 3.90 Ha
Production : 28.000 Bouteilles
Vendanges : Récolte parcellaire étalée sur 2 mois selon maturité des raisins
Vinification : Vendange manuelle sélective, fermentation à température contrôlée sans levurage, cuvaison entre 22 jours. Vinification séparée des cépages, pigeages manuels, pas de collage ni de filtration.
Elevage : en barriques de 225 litres (2 à 3 vins) pendant 10 mois
Conservation : Vin de garde (5 à 10 ans)
Température de C° Environ 16 - 18° C
- Dégustation :** *Une robe d'un rouge profond. Le nez est complexe et s'épanouit sur des notes intenses de cacao et réglisse sur fruits noirs (mûres, cassis), la bouche est ample et bien structurée sur des tanins aériens et fondus, accompagnés d'un boisé discret. A boire jeune mais la garde est magnifique. Accord parfait sur viandes travaillées en sauce, gigot d'agneau pomme de terre soufflées.*



CHÂTEAU
ROUTE DE GRUISSA CARBONNE

TEL : 33 (0)4 68 65 21 06 . 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