



CHÂTEAU RICARDELLE



COMBEMALE - Rouge

- Appellation :** AOP Languedoc
Cépages : Carignan 30%, Syrah 30%, Grenache 20%, Mourvèdre 20%
Culture : Agriculture raisonnée depuis 2004.
Sol : Terres sableuses, argileuses, graveleuses avec sous-sol calcaire
Exposition : Coteaux Nord-est de la Clape
Superficie : 10 ha
Production : Environ 35 000 Bouteilles
Vendanges : Récolte parcellaire étalée sur 2 mois selon maturité des raisins
Vinification : Vendanges sélectives, vinification séparée des cépages, éraflage à 100%, fermentation sans levurage avec maîtrise de température entre 25°C et 30°C, temps de cuvaison 20 jours
- Elevage :** En cuve pendant 10 /12 mois
Conservation : Vin de moyenne garde (3 à 5 ans)
Consommation à : Environ 16-18°C
Degré : 14 %
- Dégustation :* *La robe est rouge à reflets noirs. Nez sur les fruits rouges mûrs et grillés avec une pointe de réglisse et d'épices. Bouche en souplesse sur des tannins soyeux. A boire sur le fruit. Accords faciles sur grillades et charcuteries.*