



CHÂTEAU RICARDELLE



Dames de Ricardelle Corbières

Appellation :	AOP Corbières
Cépages :	Grenache 50%, Carignan 30% Syrah 20 %
Sol :	Argilo-calcaire et galets roulés.
Culture:	Agriculture raisonnée
Vinification :	Vendange manuelle et mécanique, fermentation avec maîtrise de température entre 25°C et 30°C, temps de cuvaison : 16 à 20 jours
Elevage :	En cuve pendant 6 mois
Conservation :	Vin de moyenne garde (2-5 ans)
Consommation à :	environ 16-18° C

Dégustation : A servir avec des fromages, charcuteries, grillades, viandes rouges rôties