



# CHÂTEAU RICARDELLE



## Les Dames de Ricardelle AOP Languedoc

<b>Appellation :</b>	AOP Languedoc
<b>Cépages :</b>	Grenache 40 %, Syrah 10 %, Carignan 40 %
<b>Culture :</b>	Agriculture raisonnée depuis millésime 2004 pour respect de l'environnement et complexité des vins.
<b>Sol :</b>	Terres calcaires, graveleuses avec sous-sol argileux
<b>Exposition :</b>	Ouest, Sud-Ouest
<b>Vinification :</b>	Vendanges sélectives, fermentation avec maîtrise de température entre 25°C et 30°C, temps de cuvaison : 16 à 20 jours
<b>Elevage :</b>	En cuve pendant 8 mois
<b>Conservation :</b>	Vin de moyenne garde (2 à 4 ans).
<b>Consommation :</b>	environ 16-18° C