



CHÂTEAU RICARDELLE



Les Dames de Ricardelle Sangiovese

Appellation :	Vin de France
Cépages :	100 % Sangiovese
Culture :	Agriculture raisonnée depuis millésime 2004 pour respect de l'environnement et complexité des vins.
Sol :	Terres sableuses, argileuses, graveleuses avec sous-sol calcaire
Exposition :	Ouest, Sud-Ouest
Vinification :	Vendanges sélectives, fermentation avec maîtrise de température
Elevage :	En cuve pendant 12 mois
Degré :	14 %
Conservation :	Vin de garde (3 à 5 ans). Plutôt à boire sur le fruit.
Consommation à :	environ 12-14° C

Dégustation : *Robe foncée et remplie. Jolie bouche de petits fruits rouges à noyau vivace. Vin de terrasse à boire sur le fruit et légèrement frais en période estivale.*

CHÂTEAU RICARDELLE
ROUTE DE GRUISSAN . F-11100 NARBONNE
TEL : 33 (0)4 68 65 21 00 . FAX : 33 (0)4 68 32 58 36
www.chateau-ricardelle.com . E-mail : ricardelle@wanadoo.fr
N° de TVA intracommunautaire : FR 28306745498