



CHÂTEAU RICARDELLE



Les Dames de Ricardelle Viognier

Appellation :	Pays d'Oc IGP
Cépages :	100 % Viognier
Sol :	Terres sableuses, argileuses, graveleuses avec sous-sol calcaire
Exposition :	Ouest, Sud-Ouest
Vinification :	Vendanges sélectives, fermentation avec maîtrise de température Débourbage du moût
Élevage :	En cuve pendant 6 mois
Degré :	12.5 %
Conservation :	Vin de moyenne garde (2 à 3 ans). A boire sur le fruit.
Consommation à :	environ 8° C
Dégustation :	<i>Robe claire et limpide, jaune vert pâle aux reflets dorés. Nez abricoté et de pêches. Bouche gourmande, apéritifs, starters et tapas. Vin de terrasse.</i>