



CHÂTEAU RICARDELLE



CUVEE JULIETTE LA CLAPE ROUGE

- Appellation :** AOP La Clape
Cépages : Syrah 70%, Grenache 20%, Mourvèdre 10%
Sol : Sablo-argileux, sous sols calcaires
Culture : Agriculture raisonnée depuis millésime 2004 pour respect de l'environnement et complexité des vins.
Exposition : Nord Ouest de la Clape, climat chaud et sec tempéré par le maritime.
Production : 26 Hl /Ha – 4.800 bouteilles 75cl
Vinification : Vendanges manuelles pendant 2 mois ½ selon la maturité des raisins, sélection parcelles + tables vibrantes. Vinification séparée des cépages, vinification traditionnelle avec pigeages manuels, macération cuvaison 25 jours
Eleavage : 16 mois, 50% en fûts neufs / 50% en fûts de 1 & 2 vins.
Conservation : 5 à 8 ans
- Dégustation :* 16 °C avec entrecôte, magret de canard, tournedos Rossini... Sur desserts chocolatés, cigares également en gourmandise.



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

