



# CHÂTEAU RICARDELLE



## VENDREDI XIII LA CLAPE ROUGE

- Appellation :** AOP La Clape  
**Cépages :** Syrah 55 %, Grenache 20 %, Carignan 15 %, Mourvèdre 10%  
**Culture :** Agriculture raisonnée depuis millésime 2004 pour respect de l'environnement et complexité des vins.
- Sol :** Sablo-argileux, sous-sol calcaire.  
**Exposition :** Coteaux Nord-Ouest de la Clape.  
**Production :** 7.000 Bouteilles 75cl + 480 Magnums. 30 hl/ha.  
**Vinification :** Vendange manuelle sélective, éraflée.  
Vinification séparée des cépages sans levurage, pigeages manuels.  
Cuvaision d'environ 30 jours. Le vin n'est ni collé, ni filtré.
- Elevage :** En barriques françaises (50% neuve) de 225 litres pendant 12 mois + élevage Flexitank sur 10%
- Conservation :** Vin de garde (5 à 8 ans).
- Dégustation :** *L'histoire de Château Ricardelle est définitivement marquée au fer par la date du Vendredi 13 Juin 2014. Quarante cinq minutes de grêle pour une année catastrophique, 40 hectares sans raisins, sans récolte, mais une année néanmoins riche en émotions et solidarités. Pour conjurer le sort et relever l'immense challenge, Vendredi XIII est né, superbe bombe visuelle et aromatique.*  
*Vin à la robe de velours grenat, aux senteurs à la fois puissantes et délicates de fruits compotés, de cuir de muscat et de menthol. La chair concentrée et tannique s'épanouit et se prolonge dans une finale épicée et vanillée. Un vin superbe à attendre deux ou trois ans puis à servir sur un plat relevé.*  
*Vendredi XIII ne sera produit que les grandes années.*  
*environ 16 - 18° C avec des volailles, cannette aux olives, magret ou confit de canard, civet de lièvre, gigot d'agneau.*