



CHÂTEAU RICARDELLE



VIGNELACROIX LA CLAPE BLANC

- Appellation :** AOP La Clape
Culture : Agriculture raisonnée depuis millésime 2004 pour respect de l'environnement et complexité des vins.
Cépages : Bourboulenc 40% Roussanne 20%, Vermentino 15%, Picpoul 25%
Sol : Terres calcaires, graveleuses
Exposition : Côteaux Nord-Ouest de la Clape, climat chaud et sec tempéré par le maritime.
Vinification : Vendange manuelle sélective (étalée sur 2 mois ½ selon maturité des raisins)
Débourbage et refroidissement du moût. Fermentation à basse température en cuve.
Elevage : Cuve & barriques 1 vin
Conservation : Vin de moyenne garde (3-5 ans)
Consommation : environ 9 - 10° C
- Dégustation :* *Robe limpide aux nez de fleurs et fruits blancs agrémenté d'une touche marron glacé
Poissons cuisinés, viandes blanches en sauce, fromages persillés, plats épicés*