



# 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*