



CHÂTEAU RICARDELLE



Vignelacroix Rosé 2015

Appellation :	AOP Languedoc
Cépages :	Cinsault 45% / Syrah 25% / Grenache 30%
Culture :	Agriculture raisonnée sous label "Terra Vitis" depuis millésime 2004 pour respect de l'environnement et complexité des vins.
Sol :	Terres sablo-limoneux profond avec sous-sol calcaire.
Exposition :	Coteaux Nord-Ouest de la Clape, climat chaud et sec tempéré par le maritime.
Superficie :	2.5 ha
Production :	5 000 bouteilles en moyenne
Vinification :	Vendanges sélectives, jus obtenu par pressurage direct, débourbage par réfrigération. Fermentation à basse température en cuve, élevage sur lie/cuve.
Elevage :	En cuve pendant 8 mois, élevage sur lie
Degré :	12.5%
Conservation :	Vin à boire jeune, dans les 2 à 3 ans
Consommation à :	10 à 12° C

Dégustation : Une bouche délicate et fraîche sur des arômes de groseilles et d'agrumes. Accompagnera avec plaisir tous les plats de printemps et d'été, de l'apéritif aux grillades, fruits de mer, et cuisines orientales....



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

