



CHÂTEAU RICARDELLE



Vignelacroix Rosé

Appellation :	AOP Languedoc
Cépages :	Cinsault 45% / Syrah 30% / Grenache 25%
Sol :	Terres sablo-limoneux profond avec sous-sol calcaire.
Exposition :	Coteaux Nord-Ouest de la Clape, climat chaud et sec tempéré par le maritime.
Culture :	Agriculture raisonnée depuis millésime 2004 pour respect de l'environnement et complexité des vins.
Superficie :	2.5 ha
Production :	8.000 bouteilles en moyenne
Dégré :	13 °C
Vinification :	Vendanges sélectives, jus obtenu par pressurage direct, débourage par réfrigération. Fermentation à basse température en cuve, élevage sur lie/cuve.
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....