



CHÂTEAU RICARDELLE



VIGNELACROIX LA CLAPE ROUGE

Appellation :	AOP Languedoc - La Clape
Cépages :	Grenache 40 %, Syrah 30 % Carignan 30 %
Sol :	Terres calcaires, graveleuses
Culture :	Agriculture raisonnée depuis millésime 2004 pour respect de l'environnement et complexité des vins.
Exposition :	Côteaux Nord-Ouest de la Clape
Vendanges :	Récolte parcellaire étalée sur 2 mois ½ selon maturité des raisins.
Vinification :	Vendange manuelle sélective, fermentation à température contrôlée sans levurage, cuvaison entre 25 et 30 jours. Vinification séparée des cépages, pigeages manuels, pas de collage ni de filtration.
Elevage :	40% en barriques de 225 l pendant 8 mois
Conservation :	Vin de garde (5 ans +)
Température de Consommation :	environ 16 - 18° C
Degré alcool :	14% vol
Dégustation :	<i>La robe est rouge à reflets grenats. Nez sur les fruits rouges mûrs et grillés avec une pointe réglissée et épicée. Bouche en souplesse. A boire sur le fruit. Accords faciles sur grillades et charcuteries, fromages...</i>