



CHÂTEAU RICARDELLE



BLANC BY RICARDELLE

Vin de France



MILLÉSIME :

2022

CÉPAGES :

Bourboulenc
Picpoul
Vermentino
Roussane

LE SOL :

Terres calcaires, graveleuses

LA VINIFICATION :

Vendanges mécaniques, débourage et refroidissement du moût. Fermentation à basse température.

L'ÉLEVAGE :

En cuve inox.

TEMPS DE GARDE :

Entre 2 et 4 ans.

LA DÉGUSTATION :



Robe limpide et dorée.



Notes de fleurs et fruits blancs.



Un blanc léger, frais et minéral, tout en finesse.



DEGRÉ : 12°

ACCORDS METS ET VIN :



Parfait pour vos apéritifs ou pour accompagner des fruits de mer.

