



CHÂTEAU RICARDELLE



BLASON

AOP La Clape



CÉPAGES: 50% Syrah
25% Grenache
25% Carignan

LE SOL: Sablo-argileux.
Sous-sol calcaires.

LA CONDUITE: Certification HVE. Respect de l'environnement.

LA VINIFICATION: Vendanges mécaniques, vinification séparée des cépages et fermentation avec maîtrise des températures.

L'ÉLEVAGE: En barriques pendant 10 mois.

TEMPS DE GARDE: Entre 5 et 8 ans selon le millésime.

LA DÉGUSTATION:



Pourpre aux reflets rubis.



Des notes de fruits noirs et rouges, il exprime la figue, la garrigue et les épices.



Un beau volume en bouche et des tannins soyeux et aériens. A la fois frais et mûr, il comble le dégustateur par son extrême longueur.



DEGRÉ: 13.5°

ACCORDS METS ET VIN:



Avec des volailles, canette aux olives, magret ou confit de canard, civet de lièvre ou gigot d'agneau.

