



CHÂTEAU RICARDELLE



CARTAGENE

Vin de liqueur



CÉPAGES: 100% Grenache

LE SOL :

Terres calcaires, graveleuses.

LA CONDUITE:

Certification HVE. Respect de l'environnement.

LA VINIFICATION :

Le moût obtenu par saignée est muté avec de l'eau de vie de raisin du Languedoc. Les arômes primaires du raisin et le sucre naturel restent dans le produit.

L'ÉLEVAGE :

En vieux fûts de chêne pendant plusieurs années.

LA DÉGUSTATION :



Robe à reflets orangés.



Miel, pain d'épices et raisin secs.



Suave et liquoreuse, dominée par des notes d'oranges confites et de noix. Finale fraîche.



DEGRÉ : 16°

ACCORDS METS ET VIN :



En digestif ou accompagnée d'un dessert.

