



# CHÂTEAU RICARDELLE



## CLOSABLIÈRES

*AOP La Clape*



**CÉPAGES :** 45% Syrah  
30% Carignan  
25% Grenache

**LE SOL :** Calcaires, graveleux, caillouteux.  
Sous-sol calcaire.

**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 8 mois.

**TEMPS DE GARDE :** Entre 4 et 6 ans selon le millésime.

### **LA DÉGUSTATION :**



Rouge profond.



Des notes de cacao et réglisse sur fruits noirs tels que mûres et cassis.



Ample et bien structurée sur des tanins aériens et fondus avec un boisé discret.



**DEGRÉ :** 13.5°

### **ACCORDS METS ET VIN :**



Viandes en sauce, gigot d'agneau et pommes de terre soufflées.

