



CHÂTEAU RICARDELLE



COMBEMALE

AOP Languedoc



CÉPAGES: 30% Carignan
30% Syrah
20% Grenache
20% Mourvèdre

LE SOL: Sableux, argileux et graveleux.
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 cuve inox.

TEMPS DE GARDE: Entre 3 et 5 ans selon le millésime.

LA DÉGUSTATION:



Rouge à reflets noirs.



Fruits rouges mûrs et grillés avec une pointe de réglisse et d'épices.



Souple sur des tannins soyeux.



DEGRÉ: 13.5°

ACCORDS METS ET VIN:



Grillades et charcuterie.

