



CHÂTEAU RICARDELLE



LES DAMES DE RICARDELLE

LANGUEDOC

AOP Languedoc



CÉPAGES: 40% Carignan
40% Grenache
10% Syrah
10% Mourvèdre

LE SOL: Terres calcaires, graveleuses
Sous-sol argileux.

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

LA VINIFICATION: Vendanges mécaniques et fermentation avec maîtrise des températures.

L'ÉLEVAGE: En cuve inox.

TEMPS DE GARDE: Entre 2 et 4 ans selon le millésime.

LA DÉGUSTATION:



Grenat.



Fruité.



Fruits rouges.



DEGRÉ: 13.5°

ACCORDS METS ET VIN:



Fromage ou rôti de bœuf.

