



CHÂTEAU RICARDELLE



LES DAMES DE RICARDELLE

ROSE

AOP Languedoc



CÉPAGES : 50% Cinsault
50% Grenache

LE SOL : Terres sableuses, argileuses et graveleuses.
Sous-sol calcaire.

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

LA VINIFICATION : Jus obtenu par presse. Débourage par réfrigération. Fermentation à basse température en cuve.

L'ÉLEVAGE : En cuve inox.

TEMPS DE GARDE: Entre 1 et 3 ans selon le millésime.

LA DÉGUSTATION :



Corail et limpide.



Abricots et pêches.



Gourmande et fruité.



DEGRÉ : 13°

ACCORDS METS ET VIN :



Vin de terrasse à déguster en apéritif, avec des starters ou tapas.

