



CHÂTEAU RICARDELLE



JULIETTE

AOP La Clape



CÉPAGES : 70% Syrah
20% Carignan
10% Grenache

LE SOL : Sablo-argileux.
Sous-sol calcaires.

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

LA VINIFICATION : Vendanges manuelles, sélection parcellaire.
Vinification séparée des cépages.

L'ÉLEVAGE : En barriques pendant 15 mois.

TEMPS DE GARDE : Entre 8 et 10 ans selon le millésime.

LA DÉGUSTATION :



Ebène aux reflets violacés.



Fusion des fruits noirs, d'épices et des notes de réglisse.



Tanins exquis, corps svelte et arômes de cassis.
Une longueur, marquée par quelques notes
chocolatées et une finale tonique et boisée.



DEGRÉ : 13.5°

ACCORDS METS ET VIN :



Entrecôte, magret de canard, tournedos Rossini.
Desserts chocolatés ou avec un cigare.

