



CHÂTEAU RICARDELLE



VENDREDI XIII

AOP La Clape

L'histoire de Château Ricardelle est définitivement marquée au fer par la date du Vendredi 13 Juin 2014. Quarante cinq minutes de grêle pour une année catastrophique, 40 hectares sans raisins, sans récolte, mais une année néanmoins riche en émotions et solidarités. Pour conjurer le sort, Vendredi XIII est né, superbe bombe visuelle et aromatique.



CÉPAGES: 60% Syrah
20% Grenache
10% Carignan
10% Mourvèdre

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 12 mois et Carignan en Flexitank.

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

LA DÉGUSTATION :



Robe de velours grenat



Senteurs de fruits compotés, de cuir de muscat et de menthol.



Chair concentrée et tannique se prolonge dans une finale épicée et vanillée.



DEGRÉ : 13.5°

ACCORDS METS ET VIN :



Canette aux olives, magret ou confit de canard, civet de lièvre ou gigot d'agneau.

