



CHÂTEAU RICARDELLE



LES DAMES DE RICARDELLE

VIOGNIER

IGP PAYS D'OC



CÉPAGES : 100% Viognier

LE SOL : Terres sableuses, argileuses et graveleuses. 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 2 et 3 ans selon le millésime.

LA DÉGUSTATION :



Jaune vert pâles aux reflets dorés.



Abricots et pêches.



Gourmande et fruité.



DEGRÉ : 13°

ACCORDS METS ET VIN :



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

