



CHÂTEAU RICARDELLE



VIGNELACROIX

AOP La Clape



CÉPAGES : 40% Bourboulenc
20% Roussane
25% Picpoul
15% Vermentino

LE SOL : Calcaires et graveleux.

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

LA VINIFICATION : Vendanges mécaniques, débourbage et refroidissement du moût. Fermentation à basse température.

L'ÉLEVAGE : En barriques pendant 3 mois.

TEMPS DE GARDE : Entre 2 et 5 ans selon le millésime.

LA DÉGUSTATION :



Robe limpide et dorée.



Mélange de fleurs et fruits blancs agrémenté d'une touche de marrons glacés.



Agrumes, fruits blancs avec une note de fraîcheur et d'acidité.



DEGRÉ : 13.5°

ACCORDS METS ET VIN :



Poissons cuisinés, viandes blanches en sauce ou fromages persillés.

