



CHÂTEAU RICARDELLE



VIGNELACROIX

AOP La Clape



CÉPAGES : 50% Grenache
25% Syrah
25% Carignan

LE SOL : Calcaires et graveleux.

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 barriques pendant 8 mois.

TEMPS DE GARDE : Entre 4 et 6 ans selon le millésime.

LA DÉGUSTATION :



Rouge aux reflets grenat.



Fruits rouges mûrs et grillés avec une pointe réglissée et épicée.



Cassis, épices et garrigues.



DEGRÉ : 13.5°

ACCORDS METS ET VIN :



Grillades, charcuteries et fromages.

