



CHÂTEAU RICARDELLE



CLOSABLIÈRES

AOP La Clape



CÉPAGES : 45% Syrah
30% Carignan
25% Grenache

LE SOL : Calcaires, graveleux, caillouteux.
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 barriques pendant 8 mois.

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

LA DÉGUSTATION :



Rouge profond.



Des notes de cacao et réglisse sur fruits noirs tels que mûres et cassis.



Ample et bien structurée sur des tanins aériens et fondus avec un boisé discret.



DEGRÉ : 13.5°

ACCORDS METS ET VIN :



Viandes en sauce, gigot d'agneau et pommes de terre soufflées.

