



# CHÂTEAU RICARDELLE



LES DAMES DE RICARDELLE

## SANGIOVESE

*Vin de France*



**CÉPAGES :** 100% Sangiovese

**LE SOL :** Terres sableuses, argileuses et graveleuses. Sous-sol calcaire.

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

**LA VINIFICATION :** Vendanges mécaniques et fermentation avec maîtrise des températures.

**L'ÉLEVAGE :** En cuve inox.

**TEMPS DE GARDE :** Entre 3 et 5 ans selon le millésime.

### LA DÉGUSTATION :



Rouge soutenu et rempli.



Fruité et puissant.



Fruits rouges à noyaux vivaces.



DEGRÉ : 14°

### ACCORDS METS ET VIN :



Vin de terrasse à déguster légèrement frais avec une cuisine italienne.

