



CHÂTEAU RICARDELLE



Les Dames de Ricardelle Viognier 2015

Appellation :	Pays d'Oc IGP
Cépages :	100 % Viognier
Sol :	Terres sableuses, argileuses, graveleuses avec sous-sol calcaire
Exposition :	Ouest, Sud-Ouest
Vinification :	Vendanges sélectives, fermentation avec maîtrise de température. Débourageage du moût
Elevage :	En cuve pendant 8 mois
Degré :	13.5 %
Conservation :	Vin de moyenne garde (2 à 3 ans). A boire sur le fruit.
Consommation à :	environ 8° C

Dégustation : *Robe claire et limpide, jaune vert pâle aux reflets dorés. Nez abricoté et de pêches. Bouche gourmande, apéritifs, starters et tapas. Vin de terrasse.*