



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.