



CHÂTEAU RICARDELLE



VIGNELACROIX BLANC 2015

Appellation :	AOP Languedoc
Cépages :	Roussanne 40%, Vermetino 40%, Picpoul 20%
Culture :	Agriculture raisonnée sous label "Terra Vitis" depuis millésime 2004 pour respect de l'environnement et complexité des vins.
Sol :	Terres calcaires, graveleuses
Exposition :	Côteaux Nord-Ouest de la Clape, climat chaud et sec tempéré par le maritime.
Vendanges :	Vendange manuelle sélective (étalée sur 2 mois ½ selon maturité des raisins)
Vinification :	Débourage et refroidissement du moût. Fermentation à basse température en cuve.
Elevage :	Cuve & barriques 1 vin
Degré :	12.5%
Conservation :	Vin de moyenne garde (3-5 ans)
Consommation à :	environ 9 - 10° C

Dégustation : Robe limpide aux nez de fleurs et fruits blancs agrémenté d'une touche marron glacé. Poissons cuisinés, viandes blanches en sauce, fromages persillés, plats épicés