La Clape Rosé Château RICARDELLE Vignelacroix 75 cl 2020 Terra Vitis

Le nez est fin, sur les agrumes, le pamplemousse rose, pointe iodée, vin léger, tout sur de la finesse,



Référence : 460705

Prix : 13.75 €

Descriptif :

La Clape Rosé Chateau RICARDELLE Vignelacroix 75 cl 2020 A BIO

En 1342, les archives de Narbonne font mention de l'existence du Château Ricardelle. En 1696, l'acte notarié, signifiant l'acquisition du Château Ricardelle en faveur du Duc de Fleury, pair de France, fait état des vignes dans le patrimoine foncier de la propriété.En 2015 , La Clape devient une AOC , et puis cru du Languedoc,Bruno Pellegrini, depuis 1990 est le propriétaire de Château Ricardelle . Le domaine représente 36 hectares de vignes au bord de la Méditerranée au travers d'oliviers, de des amandiers et des chênes verts , de garrigue composée de thym, de romarins,sur des terroirs en pente,drainant,sur des sols argilo-calcaire.Le Domaine réalise des cuvées parcellaires afin de faire découvrir au mieux le terroir.

notes de dégustation :

Le nez est fin, sur les agrumes, le pamplemousse rose, pointe iodée, vin léger, tout sur de la finesse,la bouche est tout aussi délicate, avec une belle note iodée, groseille, agrumes , de très belle manufacture, du plaisir ..... à partager

cépages : Cinsault 45%, Syrah 30%, Grenache 25%, sur 2.5 ha, exposé sur les Coteaux Nord-Ouest de la Clape, climat chaud et sec tempéré par le maritime,vendanges sélectives, jus obtenu par pressurage direct, débourbage par réfrigération. Fermentation à basse température en cuve, élevage sur lie/cuve pendant 8 mois.

accords : apéritifs, fruits de mer, entrée à base d'agrume et crevette, saumon fumé confit au citron, poivrons grillés, poissons de mer grillé, grillade,

T°S: 8 -10°C

G: 2020

Lien vers la fiche du produit