

La Clape Rouge 2021 Château RICARDELLE Vignelacroix Terra Vitis certifié

Le nez est marqué par un bouquet complexe de cassis, mêlé d'épices et de garrigue. L'attaque en bouche est charnue, les tannins élégants laissent



Référence : 460703

Prix : 15.20 €

Descriptif :

La Clape 'Vignelacroix Rouge 2021 Domaine Château RICARDELLE

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 marqué par un bouquet complexe de cassis, mêlé d'épices et de garrigue. L'attaque en bouche est charnue, les tannins élégants laissent une belle acidité qui laisse une finale rafraichissante.

cépages : Grenache 40%, Syrah 30% Carignan 30% ,récolte parcellaire étalée sur 2 mois ½ selon maturité des raisins, vendange manuelle sélective, fermentation à température contrôlée sans levurage, cuvaison entre

25 et 30 jours. Vinification séparée des cépages, pigeages manuels, pas de collage ni de filtration, 40% en barriques de 225 l pendant 8 mois

accords: plats provençaux, agneau, canard, caneton au four, faisan, estouffade de boeuf à la provençale

T°S : 14 - 16°C

G: 4 - 6 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)