



Vin de liqueur Cartagène Château Ricardelle

Caractéristiques

Région :	Languedoc
Appellation :	Vin de liqueur Cartagène
Encépagement :	100% Grenache Noir
Age moyen des vignes :	40 ans
Sous-sol :	Argilo-calcaire
Situation :	Nord-ouest de la Clape en coteaux
Production moyenne :	6000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Moût obtenu par saignée et muté de l'eau de vie de raisin
Elevage :	6 ans en vieilles barriques de chêne
Vinificateur :	Bruno Pellegrini
Propriétaire :	Château Ricardelle

Analyse

Visuel :	Robe brune tuilée.
Olfactif :	Le nez puissant développe des senteurs de fruits secs (amandes, noisettes, dattes) ainsi que de fines notes grillées et torréfiées.
Gustatif :	L'attaque de bouche est riche et ample, d'une belle liqueur. On y retrouve les saveurs de fruits secs ainsi que de la figue et des dattes. La finale est longue et comporte une fine fraîcheur bienvenue.
Global :	Une originalité de la région à travers ce vin de liqueur.

Dix-verres

Apogée :	2007
Prix estimé à ce jour :	13.70 € TTC – Tarif Club : 12.10 € TTC
Accords mets - vin :	Desserts au pralin, fourme d'Ambert
Service :	Servir à 14°C