

Château Ricardelle Cuvée Juliette AOC La Clape

Château Ricardelle - Langwedocja - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	AOP La Clape
Szczepy:	Syrah 70%, Carignan 30%
Zawartość alkoholu:	14.5%
Cukier reszkowy:	3.5 g/l
Kwasowość:	4.2 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 8 lat
Nagrody:	Konkours DECANTER 2015 - Srebrny Medal
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Dla respektowania środowiska i ochrony złożoności wina uprawa winorośli od roku 2004 znajduje się pod kontrolą "Terra Vitis". Winnice położone w północno-zachodnim la Clape, klimat gorący i suchy. Podłoże piaszczysto-gliniaste, wapienne. Produkcja wina na poziomie 26 hl z 1 ha – 3.600 butelek 0,75 l. Winobranie ręczne, selektywne przez 2 m-ce. Parcele wybierane co roku z selekcją winogron po winobranii. Oddzielną winifikacja każdego szczepu. Winifikacja, maceracja i fermentacja trwają 25 dni. Wino leżakuje 16 miesięcy. 50% w nowych beczkach, 50% w używanych beczkach. Wymogi przy produkcji tego wina gwarantują jego jakość. Złożone, kompleksowe, o bukacie suszonych owoców, pieprzu, śliwki i przypraw. W ustach mięsiste garbniki i orzeźwiająca kwasowość.



Podawać do:

Stek, pierś z kaczki. Nieodzowny kompan kulinarnej uczyty.

Château Ricardelle "Blason" La Clape AOC

Château Ricardelle - Langwedocja - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	AOC Languedoc-La Clape
Szczepy:	Syrah 60%, Grenache 20%, Carginan 20%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier resztkowy:	2 g/l
Kwasowość:	5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 7 lat
Nagrody:	Mundus Vini 2016 - Złoty Medal
Temperatura podawania:	18 °C

Opis:

Fermentacja długa w niskiej temperaturze w betonowych zbiornikach, leżakowane w beczkach z francuskiego dębu. Wino o granatowej barwie. Bukiet obfituje w pikantne nuty dojrzałych owoców, czosnku i naturalnej wanilii. Na podniebieniu kawa, czereśnie i suszone owoce. Blason jest cudownie harmonijne i szczególnie złożone.

Podawać do:

Doskonałe do dziczyzny i innych aromatycznych mięs.



Château Ricardelle "Closablières" La Clape AOC

Château Ricardelle - Langwedocja - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	AOC Languedoc La Clape
Szczepy:	Syrah 40%, Grenache Noir 30%, Carignan 30%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier resztkowy:	1.6 g/l
Kwasowość:	5.2 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	18-20 °C

Opis:

Fermentacja długa, prowadzona w niskiej temperaturze. Leżakowanie minimum 6 miesięcy w beczkach z francuskiego dębu. Wino o ciemnej czerwonej barwie. W bukietcie obecne czereśnie i korzenne odcienie wanilii w połączeniu z kawą i suszonymi ziołami. Na podniebieniu obecnych jest wiele elementów bukietu, a zwłaszcza czereśnie i kawa. Dobrze zintegrowane garbniki - dojrzałe i miękkie.

Podawać do:

Zdecydowanie polecamy do czerwonych, aromatycznych i bogato przyprawionych mięs. Idealnie pasuje także do pikantnych mięs z grilla.



Château Ricardelle "Combemale" AOP Languedoc

Château Ricardelle - Langwedocja - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	AOC Languedoc
Szczepy:	Grenache 40%, Syrah 30%, Carignan 30%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	2 g/l
Kwasowość:	4.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Fermentacja długa w niskiej temperaturze w betonowych zbiornikach. Następnie leżakowanie w beczkach z francuskiego dębu. Wino o ciemnej czerwonej barwie. Bukiet intensywny, dominacja korzennego Syrah z orzechową i ziemistą nutą, a także elementami wiśni i śliwek. Wino bardzo bogate dostarczające pod względem smaku wiele doznań. Na podniebieniu można wyczuć czekoladę, tytoń i lukrecję.

Podawać do:

Zdecydowanie polecamy to wino do czerwonych mięs, pieczonych i grillowanych z aromatycznymi przyprawami.



Château Ricardelle "Combemale" Blanc AOP

Château Ricardelle - Langwedocja - Francja



Charakter:	Białe
Apelacja:	AOP Languedoc
Szczepy:	Rousanne, Bourboulenc, Marsanne, Picpoul de Pinet
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	4 g/l
Kwasowość:	5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	10-12 °C

Opis:

Fermentacja długa w niskiej temperaturze w betonowych zbiornikach. Wino o jasnej, słomkowej barwie z zielonymi refleksami. Bukiet z dominacją egzotycznych owoców i nutą brzoskwini. Na podniebieniu zrównoważona kwasowość, z delikatnymi orzechowymi niuansami, spokojne.

Podawać do:

Doskonałe do grillowanych krewetek i ryb. Idealnie pasuje także do wędzonych ryb.



Château Ricardelle "Sangiovese" Pays d'Oc IGP

Château Ricardelle - Langwedocja - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGP d'Oc
Szczepy:	Sangiovese
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	1.9 g/l
Kwasowość:	4.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	betonowe zbiorniki
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Fermentacja długa w niskiej temperaturze w betonowych zbiornikach. Wino o ciemnej, czerwonej barwie. Bukiet owocowy, obecna wiśnia, fiołki, lekko herbaciane. Na podniebieniu, zrównoważona kwasowość powoduje, że wino ma lekki, rześki charakter.

Podawać do:

Polecamy do lekkich dań mięsnych, doskonale pasuje także do dań z pomidorami i sosem pomidorowym.



Château Ricardelle "Les Dames" Languedoc AOC

Château Ricardelle - Langwedocja - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	AOC Languedoc
Szczepy:	Carignan 65%, Grenache 35%
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	1.5 g/l
Kwasowość:	4.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	beczka
Przechowywanie:	do 3 lat
Temperatura podawania:	16-18 °C

Opis:

Winifikacja przebiega oddzielnie dla każdego szczepu. Wino pozostaje w beczkach z francuskiego dębu przez okres 4 m-cy. Ciemna, czerwona barwa. Bukiet to mocna mieszanka Carignan z pikantnymi nutami żywicznymi, orzechowymi i owocowymi. Wino urzeka aromatem wiśni i śliwki z delikatną nutą wanilii. Na podniebieniu wyczuwalna czekolada, tytoń i lukrecja.

Podawać do:

Doskonale pasuje do pieczonej kaczki z czerwoną kapustą. Wino to lubi potrawy o zdecydowanym smaku.

