



CHÂTEAU  
RICARDELLE

Wino *TEJ*  
PRESTIGE 

# Château Ricardelle – Blason La Clape AOC Langwedocja FRANCJA

**czerwone wytrawne**

Château Ricardelle - w 1696 roku Château Ricardelle nadano wraz z 45ha winnic księciowi Fleury - Parowi Francji. Obecny właściciel Bruno Pellegrini, od momentu nabycia posiadłości w 1990 roku eksponuje w winach oryginalne cechy dla apelacji Clape. przy utrzymaniu jednocześnie pełnego szacunku dla tradycji winiarskich. Wdrożono najlepsze metody upraw i zbiorów. Polityka "racjonalnych upraw" prowadzi do uzyskiwania jak najlepszej jakości wina przy jednoczesnym poszanowaniu środowiska



## **Szczepy:**

Syrah 60%, Grenache 20%, Carignan 20%

AOC Languedoc La Clare

## **Winnica**

gleby: aluwiane, kreda, wapień

Wiek winnic: 45 lat

Średnia wydajność: 30 hl/ha

## **Charakterystyka wina**

- kwasowość: 5,10 g/l

- cukier resztkowy 2,00 g/l

- alkohol: 13,50 %

- leżakowane w beczce

## **Winifikacja**

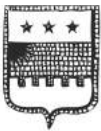
fermentacja długa w niskiej temperaturze w betonowych zbiornikach, leżakowane w beczkach z francuskiego dębu

**kolor:** jasny granat

**bukiet:** obfituje w pikantne nuty dojrzałych owoców, czosnku i naturalnej wanilii

**smak:** kawa, czereśnie, suszone owoce, Blason jest cudownie harmonijne i szczególnie skomplikowane - czeka na swojego odkrywcę

**serwowanie:** 18°C, podawać do dziczyzny i innych aromatycznych mięs



CHÂTEAU  
RICARDELLE

# Château Ricardelle – Closablières La Clape Langwedocja FRANCJA

WinoTę  
PRESTIGE

**czerwone wytrawne**

Château Ricardelle - w 1696 roku Château Ricardelle nadano wraz z 45ha winnic księciowi Fleury - Parowi Francji. Obecny właściciel Bruno Pellegrini, od momentu nabycia posiadłości w 1990 roku eksponuje w winach oryginalne cechy dla apelacji Clape. przy utrzymaniu jednocześnie pełnego szacunku dla tradycji winiarskich. Wdrożono najlepsze metody upraw i zbiorów. Polityka "racjonalnych upraw" prowadzi do uzyskiwania jak najlepszej jakości wina przy jednoczesnym poszanowaniu środowiska



## Szczepy:

Grenache Noir 30%, Syrah 40%, Carignan 30%  
AOC Languedoc La Clape

## Winnica

gleby: aluwiane, kreda, wapień

Wiek winnic: 45 lat

Średnia wydajność: 30 hl/ha

## Charakterystyka wina

- kwasowość: 5,20 g/l
- cukier resztkowy 1,60 g/l
- alkohol: 13,50 %
- leżakowane w beczce

## Winifikacja

fermentacja długa w niskiej temperaturze w betonowych zbiornikach, leżakowane w beczkach z francuskiego dębu

**kolor:** ciemna czerwień

**bukiet:** obecne czereśnie i korzenne odcienie wanilii w połączeniu z kawą i suszonymi ziołami

**smak:** wiele elementów bukietu obecnych w smaku, a zwłaszcza czereśnie i kawa; dobrze zintegrowane garbniki - dojrzałe i miękkie

**serwowanie:** 18-20°C, zdecydowanie do mięs aromatycznych i bogato przyprawionych



CHÂTEAU  
RICARDELLE

WinoTę  
PRESTIGE

# Château Ricardelle – Combemale Rouge Langwedocja FRANCJA

**czerwone wytrawne**

Château Ricardelle - w 1696 roku Château Ricardelle nadano wraz z 45ha winnic księciowi Fleury - Parowi Francji. Obecny właściciel Bruno Pellegrini, od momentu nabycia posiadłości w 1990 roku eksponuje w winach oryginalne cechy dla apelacji Clape. przy utrzymaniu jednocześnie pełnego szacunku dla tradycji winiarskich. Wdrożono najlepsze metody upraw i zbiorów. Polityka "racjonalnych upraw" prowadzi do uzyskiwania jak najlepszej jakości wina przy jednoczesnym poszanowaniu środowiska



## **Szczepy:**

Grenache 40%, Syrah 30%, Carignan 30%

AOC Languedoc

## **Winnica**

gleby: aluwiane, kreda, wapień

Wiek winnic: 40 lat

Średnia wydajność: 40 hl/ha

## **Charakterystyka wina**

- kwasowość: 4,50 g/l

- cukier resztkowy 2,0 g/l

- alkohol: 13,50 %

## **Winifikacja**

fermentacja długa w niskiej temperaturze w betonowych zbiornikach, leżakowane w beczkach z francuskiego dębu

**kolor:** ciemna czerwień

**bukiet:** intensywna mieszanka o dominacji korzennego Syrah z orzechową i ziemistą nutą z elementami wiśni i śliwek

**smak:** to wino w którego smaku obecne są elementy bukietu, wino bardzo bogate dostarczające pod względem smaku wiele doznań; wyczuwalna nuta czekolady, tytoniu i lukrecji

**serwowanie:** 16-18° C, wino do aromatycznych, dobrze przyprawionych mięs



CHÂTEAU  
RICARDELLE

Wino *TEJ*  
PRESTIGE 

# Château Ricardelle – Combemale Blanc Langwedocja FRANCJA

**białe wytrawne**

Château Ricardelle - w 1696 roku Château Ricardelle nadano wraz z 45ha winnic księciowi Fleury - Parowi Francji. Obecny właściciel Bruno Pellegrini, od momentu nabycia posiadłości w 1990 roku eksponuje w winach oryginalne cechy dla apelacji Clape. przy utrzymaniu jednocześnie pełnego szacunku dla tradycji winiarskich. Wdrożono najlepsze metody upraw i zbiorów. Polityka "racjonalnych upraw" prowadzi do uzyskiwania jak najlepszej jakości wina przy jednoczesnym poszanowaniu środowiska



## **Szczepy:**

Rousanne, Bourboulenc, Marsanne, Picpoul de Pinet  
AOC Languedoc

## **Winnica**

gleby: aluwiane, kreda, wapień

Wiek winnic: 30 lat

Średnia wydajność: 40 hl/ha

## **Charakterystyka wina**

- Alkohol: 12,50 %

## **Winifikacja**

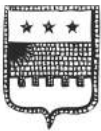
fermentacja długa w niskiej temperaturze w betonowych zbiornikach

**kolor:** jasna słomkowa barwa ze złotymi refleksami

**bukiet:** dominacja egzotycznych owoców z nutą brzoskwini

**smak:** zrównoważona kwasowość, delikatna orzechowa nuta, spokojne na podniebieniu

**serwowanie:** 10-12° C, doskonałe do grillowanych krewetek, ryb,



CHÂTEAU  
RICARDELLE

Wino *TEJ*  
PRESTIGE 

# Château Ricardelle – “Les Dames” AOC Langwedocja FRANCJA

**czerwone wytrawne**

Château Ricardelle - w 1696 roku Château Ricardelle nadano wraz z 45ha winnic księciowi Fleury - Parowi Francji. Obecny właściciel Bruno Pellegrini, od momentu nabycia posiadłości w 1990 roku eksponuje w winach oryginalne cechy dla apelacji Clape. przy utrzymaniu jednocześnie pełnego szacunku dla tradycji winiarskich. Wdrożono najlepsze metody upraw i zbiorów. Polityka “racjonalnych upraw” prowadzi do uzyskiwania jak najlepszej jakości wina przy jednoczesnym poszanowaniu środowiska



## **Szczepy:**

Carignan 65%, Grenache 35%

AOC Languedoc

## **Winnica**

gleby: aluwiane,

Wiek winnic: 25 lat

Średnia wydajność: 50 hl/ha

## **Charakterystyka wina**

- leżakowane w beczce
- kwasowość: 4,50g/l
- Alkohol: 13,50 %
- Cukier resztkowy: 1,50 g/l

## **Winifikacja**

Winifikacja oddzielna dla każdego szczepu. Wino pozostaje w beczkach z francuskiego dębu przez okres 4 miesięcy

**kolor:** ciemną, czerwona barwa

**bukiet:** mocna mieszanka Carignan z pikantnymi nutami żywicznymi, orzechowymi i owocowymi; urzeka aromatem wiśni i śliwki z delikatną nutą wanilii

**smak:** w smaku wyczuwalna nuta czekolady, tytoniu i lukrecji

**serwowanie:** 16-18° C, doskonale pasuje do pieczonej kaczki z czerwoną kapustą



CHÂTEAU  
RICARDELLE

WinoTę  
PRESTIGE

# Château Ricardelle – Combemale Blanc Langwedocja FRANCJA

**czerwone wytrawne**

Château Ricardelle - w 1696 roku Château Ricardelle nadano wraz z 45ha winnic księciowi Fleury - Parowi Francji. Obecny właściciel Bruno Pellegrini, od momentu nabycia posiadłości w 1990 roku eksponuje w winach oryginalne cechy dla apelacji Clape. przy utrzymaniu jednocześnie pełnego szacunku dla tradycji winiarskich. Wdrożono najlepsze metody upraw i zbiorów. Polityka "racjonalnych upraw" prowadzi do uzyskiwania jak najlepszej jakości wina przy jednoczesnym poszanowaniu środowiska



## **Szczepy:**

Sangiovese 100%,  
IGP d'Oc

## **Winnica**

gleby: aluwiane,  
Wiek winnic: 10 lat  
Średnia wydajność: 50 hl/ha

## **Charakterystyka wina**

- kwasowość: 4,50g/l
- Alkohol: 13,50 %
- Cukier resztkowy: 1,90 g/l

## **Winifikacja**

fermentacja długa w niskiej temperaturze w betonowych zbiornikach

**kolor:** ciemna, czerwona barwa

**bukiet:** owocowy bukiet, wiśnia fiołki lekko herbaciane

**smak:** zrównoważona kwasowość powoduje że wina ma lekki rzeński charakter

**serwowanie:** 16-18° C, polecamy do lekkich dań mięsnych, doskonale pasuje do dań z pomidorami i sosem pomidorowym