

Domaine Ricard



Ce Domaine familiale depuis 5 générations est situé sur les coteaux du Cher exposition sud. Il est étendu sur 39 hectares de vignes, 36 hectares de Sauvignon et 3 hectares de Côt. Le travail du sol et l'enherbement sont de rigueur, le Domaine est certifié en culture biologique depuis le millésime 2016.



Le Petiot



Sucre résiduel

Appellation

AOP Touraine

1,2 g/l

Cépage

100%Sauvignon

Alcool

12,5 %

Terroir

Sol: Argilo-calcaire

Climat : Océanique dégradé

Rendement

45 hectolitres par hectare

Vinification

Pressurage direct et fermentation lente à basse température pendant 3 semaines

Élevage

Ce vin est élevé sur lies en cuve inox

Dégustation

Ce vin, d'une teinte jaune pâle présente des arômes intenses d'agrumes, de fruits blancs et des nuances florales. En bouche, il offre une attaque vive et rafraîchissante avec une belle acidité, ainsi qu'une persistance des saveurs d'agrumes, minérales et florales.

Température de service

Garde

A servir entre 8 et 10 °C

6 à 8 ans