



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.



Les Trois Chênes

Appellation

AOP Touraine

Sucre résiduel

1 g/l

Cépage

100% Sauvignon

Alcool

13 %

Terroir

Sol : Argilo-calcaire

Climat : Océanique dégradé

Rendement

40 hectolitres par hectare

Vinification

Pressurage direct et fermentation en fût de chêne pendant 3 mois à 17 °C dans une cave

Élevage

Ce vin est élevé en fût de chêne de 400 litres de 3 vins pendant 8 mois sur lies fines

Dégustation

Ce vin, d'une teinte jaune pâle agrémentée de reflets dorés, dévoile des arômes intenses de fruits mûrs et des nuances florales. En bouche, il se distingue par une attaque vive et souple, accentuée par l'influence du fût de chêne. De plus, il présente une belle acidité et une persistance des saveurs de fruits mûrs, de notes minérales et florales.

Température de service

Servir entre 8 et 10 °C

Garde

8 à 10 ans

Domaine Ricard

19 rue de la bougonnetière - Thésée 41140 - Tél : 02 54 71 00 17
domaine.ricard@wanadoo.fr - www.domainericard.fr