



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 ?



Appellation

AOP Touraine

Sucre résiduel

1 g/l

Cépage

100% Sauvignon

Alcool

13,5 %

Terroir

Sol : Argilo-calcaire

Climat : Océanique dégradé

Rendement

25 hectolitres par hectare

Vinification

Ce vin a fermenté en cave pendant 3 mois à 15 °C en fût de chêne de 400 litres

Élevage

Ce vin est élevé en fût de chêne de 400 litres neuf et de 1 vins pendant 15 mois avec 4 à 5 bâtonnage pendant l'élevage

Dégustation

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

Température de service

Servir entre 8 et 10 °C

Garde

10 ans