



Domaine Ricard



Ce Domaine familial 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.



L'Effrontée



Appellation

Vin Moelleux de France

Sucre résiduel

260 g/l

Cépage

100% Sauvignon

Alcool

11 %

Terroir

Sol : Argilo-calcaire

Climat : Océanique dégradé

Rendement

13 hectolitres par hectare

Vendange

Les raisins ont été récoltés manuellement par une trentaine de vendangeurs à un potentiel de 27 degrés

Vinification

Le jus a fermenté en fût de chêne neuf

Élevage

Ce vin est élevé en fût de chêne pendant 14 mois

Dégustation

Ce vin, d'une teinte dorée agrémentée de reflets ambrés, dévoile des arômes intenses de fruits confits, floraux et une belle minéralité. En bouche, il se distingue par une attaque vive et très onctueuse. De plus, il présente une longue persistance des saveurs de fruits confits, ainsi que des notes minérales et florales.

Température de service

Servir entre 8 et 10 °C

Garde

6 à 8 ans

Domaine Ricard

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