



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.



Cuvée Armand



Appellation

Vin de France

Sucre résiduel

20 g/l

Cépage

100% Sauvignon

Alcool

13 %

Terroir

Sol : Argilo-calcaire

Climat : Océanique dégradé

Rendement

13 hectolitres par hectare

Vendange

Les raisins ont été récoltés manuellement à un potentiel de 16,5 degrés

Vinification

Le jus a fermenté en fût de chêne de 400 litres

Élevage

Ce vin est élevé en fût de chêne de 400 litres neuf et de 1 vins

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 onctueuse. De plus, il présente une belle acidité et une persistance des saveurs de fruits confits, ainsi que des 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
contact@domainericard.fr - www.domainericard.fr