



Le travail du sol et l'enherbement sont de rigueur, le Domaine est certifié en culture biologique depuis le millésime 2016.



Appellation

AOC Touraine

Sucre résiduel

0 g/l

Cépage

70% Gamay - 30% Cabernet Franc

Alcool

12,5 %

Terroir

Sol : Argilo-calcaire

Climat : Océanique dégradé

Rendement

40 hectolitres par hectare

Vinification

Les raisins ont macéré en cuve inox pendant 4 jours

Élevage

Ce vin est élevé en fût de chêne de 400 litres pendant 8 mois

Dégustation

Ce vin, d'une teinte rubis, présente des arômes intenses de fruits rouges. En bouche, il offre une attaque douce et croquante avec des tanins soyeux, ainsi qu'une longue persistance de fraîcheur des saveurs de fruits rouges.

Température de service

Servir entre 12 et 14 °C

Garde

4 à 5 ans

Domaine Ricard

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