



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 Vinsans Ricard



Appellation

Vin de France
Pétillant naturel

Sucre résiduel

1,5 g/l

Cépage

100% Sauvignon

Alcool

12,5 %

Terroir

Sol : Argilo-calcaire
Climat : Océanique dégradé

Pression

3,5 bar

Rendement

40 hectolitres par hectare

Dosage

Aucun

Vinification

Ce vin a fermenté en fût de chêne de 3 vins avant d'être mis en bouteille

Élevage

Ce vin est élevé sur latte en bouteille de 6 à 8 mois

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 de bulles fines et 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 12 et 14 °C

Garde

6 à 8 ans

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