



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.

TOURAINÉ
VAL DE LOIRE



Pierre à Feu



Appellation

AOP Touraine

Sucre résiduel

1 g/l

Cépage

100% Sauvignon

Alcool

12,5 %

Terroir

Sol : Argilo-calcaire

Climat : Océanique dégradé

Rendement

50 hectolitres par hectare

Vinification

Pressurage direct et fermentation lente à basse température pendant 3 semaines

Élevage

Ce vin est élevé sur lies fines, 60% du volume cuves inox et 40% en fût de chêne de 400 litres de 4 vins

Dégustation

Ce vin d'une teinte jaune pâle présente des arômes intenses d'agrumes, de fruits blancs et des nuances florales. En bouche, il offre une attaque vive et rafraîchissante avec une belle acidité, une texture souple ainsi qu'une persistance des saveurs d'agrumes, minérales, florales et ce coté fumer grâce au silex.

Température de service

Servir entre 8 et 10 °C

Garde

3 à 5 ans

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