



Wijnfiche

## **Château des Crès Ricards – Stécia | AOP Terrasses du Larzac FRANKRIJK (LANGUEDOC) – 2022**

### **Domein**

#### **Dom. des Crès Ricards**

Domaine des Crès Ricards is een betrekkelijk nieuw domein in de 'wereld van de wijn'. Het domein is 28ha groot en ligt in het westen op 35 km van Montpellier in het hartje van de Côte de Languedoc (Terrasses de Larzac). De wijngaarden zijn aangeplant 60m boven de zeespiegel. Op deze terrassen met een steenachige ondergrond verbouwd men Syrah, Grenache, Carignan, Merlot, Cabernet Sauvignon, Alicante, Marselan en Chardonnay. Dit domein werkt steeds met lage opbrengsten (+/- 40hl/ha).

### **Vinificatie**

Na een zorgvuldige oogst volgt een strenge selectie van de beste druiven op de sorteertafel. Klassieke vinificatie voor de Grenache met dagelijkse remontage en délestage. Maceratie gedurende 2 - 4 weken. De Carignan druiven worden niet geperst maar ondergaan semi-carbonische maceratie (15 - 18 dagen). 45% van de assemblage wordt opgevoed in eikenhouten vaten (1/3de Frans en 2/3de Amerikaans) gedurende 8 maanden. 1/3de is nieuw, 1/3de tweede en 1/3de derde gebruik. De overige 55% wordt gevinifieerd in inoxen cuves.

### **Smaak**

Dieprode kleur. In de neus ontwikkelen zich frisse aroma's van munt, tijm met een zweem van kruidnagel. In de mond is deze wijn rond en fijn met fruitige aroma's van zwarte aalbessen. Na wat evolutie wordt hij ronder en fluweler in aanzet.

### **Gerechten**

Lamsvlees | Lam - ragout | Barbecue | Gevogelte - gebraden eend

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Syrah (45%), Cinsault (25%), Grenache (25%), Carignan (5%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 16-17 °C

Smaakprofiel: Complex royaal

