



Wijnfiche

## **Domaine des Crès Ricards | IGP Pays d'Oc Merlot Frankrijk (STREEKWIJN/IGP) – 2020**

### **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**

Als je de oogst proeft, proef je geen harde languedocs maar zachte wijnen, door de deels gekoelde gisting en gebruik te maken van 'macération carbonique': smeug, sappig, vol, fruitig, kruidig en verfijnd hout. Toch hebben de AOC-wijnen veel concentratie zonder echt complex te zijn. De druiven worden per perceel geselecteerd uit 4 wijngaarden. De wijnstokken hebben een leeftijd tussen 19 en 31 jaar. De gisting wordt gevolgd door een maceratie van 2 à 3 weken. Hierna volgt de malolactische gisting, voor 40 % van de wijn, in Amerikaanse fusten (70%) en in Franse fusten (30%), gedurende zes maanden. De andere 60% rijpt in inox cuves.

### **Smaak**

Robijnrood van kleur. De neus wordt gedomineerd door rood fruit, maar ook bramen en pruimen. Ook de mond wordt overvloedig door rood fruit, soepel en vlezig. De aroma's komen terug, met kruidige toetsen en fijne tannines. Na evolutie merken we mokka en cacao. Een wijn met zachte aanzet en een harmonieuze finale.

### **Gerechten**

Vlees - rood, gebraden | Americain préparé | Koude schotels

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 16-17°C

