



Wijnfiche

Château des Crès Ricards – Stécia | AOP Terrasses du Larzac France (LANGUEDOC) – 2022

Domaine

Dom. des Crès Ricards

Le Domaine des Crès Ricards est un domaine relativement nouveau dans le 'monde du vin'. Le domaine fait 28 hectares et est situé à l'ouest, à 35 km de Montpellier, au cœur de la Côte du Languedoc (Terrasses du Larzac). Les vignobles sont plantés à 60m au-dessus du niveau de la mer. Syrah, Grenache, Carignan, Merlot, Cabernet Sauvignon, Alicante, Marselan et Chardonnay sont cultivés sur ces terrasses au sol caillouteux. Ce domaine travaille toujours avec de faibles rendements (+/- 40hl / ha).

Vinification

A la réception les raisins passent sur une table de tri. Vinification classique pour le Grenache, avec remontage et délestage quotidien. Macération de 2 à 4 semaines. Macération carbonique en grappes entières pour la Syrah et le Carignan (15 à 18 jours). Elevage en barriques françaises (1/3) et américaines (2/3) pour 45% de l'assemblage pendant 8 mois. 1/3 neuves, 1/3 d'1 an, 1/3 de 2ans. Les 55% restants sont élevés en cuve.

Dégustation

Couleur rouge profond. Au nez, des arômes frais de menthe, de thym avec une pointe de clou de girofle se développent. En bouche, ce vin est rond et fin avec des arômes fruités de cassis. Après une certaine évolution, il devient plus rond et plus velouté en attaque.

Mets adaptées

Agneau | Ragoût d'agneau | Barbecue | Canard - grillé

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 16-17 °C

Profil de goût: Complexe et généreux

