Wijnfiche

Esprit des Crès Ricards | IGP Pays d'Oc Viognier fûts France (STREEKWIJN) — 2024

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

Après l'effeuillage et un pressurage pneumatique, le jus est transféré à basse température (8 à 10 °C) en cuves pour la clarification. La fermentation débute en cuves inox, puis le vin est élevé en barriques de chêne à 18 °C pendant 4 mois sur lies. Pendant cette période, 30 % du vin subit une fermentation malolactique. Ensuite, l'ensemble du vin est remis en cuves inox pour une stabilisation à froid d'environ un mois, avant la mise en bouteille.

Dégustation

Une belle robe dorée attire le regard. Le nez est fin et complexe, mêlant fruits secs, pêche mûre, vanille et une touche florale délicate. En bouche, l'équilibre est remarquable entre fraîcheur et rondeur, avec une texture généreuse et une longue finale évoquant l'abricot et une légère note briochée.

Mets adaptées

Filets de turbot sauce safranée | Moules au curry | Rôti de porc Orlof

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Viognier (100%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +3-5
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Rond et souple

