Wijnfiche

Château des Crès Ricards - Stécia | AOP Terrasses du Larzac France (LANGUEDOC) — 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

Bij de ontvangst worden de druiven gesorteerd op een sorteertafel. Voor de Grenache en Mourvèdre wordt een klassieke vinificatie toegepast, met dagelijkse overpompingen en délestage. De maceratie duurt 2 tot 4 weken. Voor de Syrah en de Cinsault wordt gekozen voor macération carbonique met hele trossen, gedurende 15 tot 18 dagen. Hierna volgt de rijping: 45% van de assemblage rijpt gedurende 8 maanden op eikenhouten vaten, waarvan 1/3 Frans en 2/3 Amerikaanse eiken vaten. Van deze vaten is 1/3 nieuw, 1/3 één jaar oud en 1/3 twee jaar oud. De overige 55% van de wijn rijpt in tanks.

Dégustation

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

Mets adaptées

Viande - rouge | Agneau | Viande - grillée | Barbecue

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Grenache
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe et généreux

