



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# CHATEAU RICAUDET

MÉDOC CRU BOURGEOIS



## LE VIGNOBLE

Le vignoble du Médoc bénéficie d'une variété importante de sols : sables, graviers, argiles, galets et cailloux composent ses terres. La grande originalité des vins médocains réside dans le fait qu'ils sont tous issus de l'assemblage de plusieurs cépages. De leur union, naissent la richesse de la gamme, l'excellence des millésimes et les qualités exceptionnelles qui font toute la réputation du terroir. L'appellation Cru Bourgeois correspond à une distinction des vins de Bordeaux de grande qualité.

## LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. La durée de cette étape est d'environ 4 semaines pour obtenir un vin de garde qui sera riche en tanins.



### CÉPAGES

55% Merlot, 37% Cabernet sauvignon, 7% Cabernet franc, 1% Petit verdot



### ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur vos viandes et fromages



### DÉGUSTATION

Couleur de très belle intensité. Nez sur les fruits mûrs, des notes boisées intenses grillées et cacaoées. Bouche riche de belle structure sur des tanins enrobés qui s'assouplira après quelques années. Un vin à potentiel de garde.



### RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2013 : Médaille Or, PARIS 2015



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

13, avenue de la Résistance  
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18  
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com  
www.producta.com