



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.

L'HISTOIRE

Château Ricaudet s'étend sur 19 ha de la commune de Valeyrac à la commune de Bégadan. Composé de Merlot 70%, de Cabernet Sauvignon 28%, et de Petit Verdot 2%, le vignoble est ancré sur un sol de sable, de grave et d'argile. Son propriétaire, Sébastien Couthures, jeune vigneron de 33 ans développe une culture responsable et qualitative. Chaque année la vigne est effeuillée, épamprée, puis la récolte est triée et égrenée. Ce cru est ensuite assemblé puis élevé en fût de chêne dans le plus grand chai à barriques du Médoc.

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 cacaotées. 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 2016 : Médaille Or, Lyon 2018



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