

BLONDUS RICARDUS

AOC CORBIÈRES Rouge
Millésime 2012

SOL Argilo-calcaire

CÉPAGES 38% Mourvèdre - 34% Syrah - 16 % Grenache
- 12% Carignan

DEGRÉ 13,5%vol.

VINIFICATION Raisin issu d'une exploitation qualifiée au titre de l'agriculture raisonnée. Récolte manuelle. Longue macération.

DÉGUSTATION Belle couleur riche et profonde. Nez épanoui et éclatant avec de fines notes d'épices, de cerises et de cassis. Bouche généreuse et suave mais conservant une belle fraîcheur aromatique. Les tannins sont d'une belle facture et bien assouplis.

POTENTIEL DE GARDE 8 ans.

CONSEIL DE SERVICE La complexité et la richesse de ce vin seront mis en valeur par une mise en carafe 2 ou 3 heures avant consommation.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 17° à 18° C.

ACCORDS CULINAIRES Viandes en sauce, rôties ou grillées, ainsi que la plupart des plateaux de fromages.



– Domaine de l'Évêque – 11430 GRUISSAN
T 04 68 75 00 48 - F 04 68 49 09 23 – vinspierrericard@orange.fr
www.vinspierrericard.com