

Blondus Ricardus, Corbières, Pierre Richard



Excellent vin typique du Languedoc signé Pierre Richard. Les raisins sont en agriculture raisonnée. Récolte est manuelle. Et une longue macération parvient à extraire toute la générosité du terroir de Gruissant.

Encépagement: 40% syrah, 32% mourvère, 16% carignan & 12% grenache

Dégustation: Belle couleur intense. Nez épanoui aux 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: 4-6 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Viandes en sauce, rôties ou grillées, ainsi que la plupart des plateaux de fromages.