

# Château les Ricards

2021

## L'avis de Philippe Defleur

*Un vin de la région bordelaise comme on les aime ! Le nez est parfaitement équilibré, la rondeur de la framboise et du cassis est relevée par des notes épicées de noix de muscades et de pain grillé.*



### ASSEMBLAGE :

10% Cabernet Sauvignon  
15% Malbec  
75% Merlot

LABEL : BIO



RÉGION :  
Bordeaux

AOP/IGP : Blaye Côtes de  
Bordeaux

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR  
ENTRE 16° ET 18°C



A CONSOMMER MAINTENANT  
& JUSQU'EN 2026



OUVRIR 1H  
AVANT DE SERVIR

## FICHE VIN CORRIGÉE



### LIMPIDITÉ

Limpide  Trouble  Voilée

### COULEUR

Pourpre  Violet  Grenat  Framboise  
 Cerise  Rubis  Tuilé

### INTENSITÉ COLORANTE

Claire  Soutenue  Profonde

### BRILLANCE

Terne  Lumineuse  Éclatante

### CAPILLARITÉ

Coulante  Fluide  Épaisse



### IMPRESSION

Douteuse  Plaisante

### INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée  Discrète  
 Ouverte  Puissante

### FAMILLES AROMATIQUES

Fruits noirs, poivre, fruits des bois

### ARÔMES

Framboise  Poivre noir  
 Griotte



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense		
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave	<input type="checkbox"/> Moelleux	<input type="checkbox"/> Liqueux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche	<input type="checkbox"/> Vive	<input type="checkbox"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input type="checkbox"/> Léger	<input type="checkbox"/> Riche	<input checked="" type="checkbox"/> Corsé	<input type="checkbox"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input type="checkbox"/> Légers	<input checked="" type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants		
TANINS (qualité)	<input type="checkbox"/> Fins	<input type="checkbox"/> Fondus	<input checked="" type="checkbox"/> Fermes	<input type="checkbox"/> Rugueux	<input type="checkbox"/> Asséchants
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Douce	<input checked="" type="checkbox"/> Soyeuse	<input type="checkbox"/> Onctueuse
LONGEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée	<input type="checkbox"/> Longue	<input type="checkbox"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input type="checkbox"/> Acidité	<input checked="" type="checkbox"/> Tanins	<input type="checkbox"/> Gras/Alcool	

## On mange quoi avec tout ça ?



### Cake au fromage de chèvre et au lard

La fraîcheur des tanins apportera de la légèreté à ce cake au fromage et au lard.



### Poulet rôti

Un vin rouge pas trop puissant et fruité sera parfait avec un bon poulet rôti.



### Saint-Nectaire

Les arômes de fruits rouges et d'épices s'allieront parfaitement avec la douceur du fromage.



### Roses des sables au chocolat noir

Arôme de griotte du vin et dessert au chocolat, que demander de mieux ?