

# Château Ricaud



---

## BLAYE, COTES DE BORDEAUX, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2015

**Domein:** Château Ricaud  
Vignobles Michel Baudet

Vignobles Michel Baudet mocht als eerste domein van Blaye een certificaat van Terra Vitis in ontvangst nemen wat garant staat voor duurzame wijnbouw met oa enkel gebruik van organische meststoffen.

**Oppervlakte:** 44 ha

**Druivensoorten:** 70% Merlot  
25% Cabernet Sauvignon  
5% Malbec

**Bodem:** klei en kalk

**Dichtheid van de  
beplanting:** 4500/ha

**Vinificatie:**

Volledige ontristing (*érafilage*). Fermentatie en maceratie gedurende 15-25 dagen bij gecontroleerde temperatuur. Trage extractie. Pneumatische persing. Malolactische gisting in cuves

**Rijping:**

Op eiken vaten (20% nieuwe vaten) gedurende 9 maand. Assemblage en lichte filtering. *Mise en bouteille au Château* (gebotteld op het kasteel).

**Degustatie notities:**

Volmondige, fruitige wijn met een neus van knapperig rood fruit en een geroosterde toets.

**Alcoholgehalte:**

**Beschikbare volumes:** 0,375L 0,75L

**Verpakking:** CC12 CC12

# Château Ricaud



---

## BLAYE, COTES DE BORDEAUX, FRANKRIJK

---

**Millésime** 2015

**Domaine:** Château Ricaud  
Vignobles Michel Baudet

Premier domaine certifié Terra Vitis à Blaye : vignes travaillées selon la charte d'agriculture raisonnée pour la mise en valeur et la protection du terroir ; pas d'engrais chimique – amendements organiques seulement ; ébourgeonnage ; effeuillage ; éclaircissage si nécessaire.

**Superficie:** 44 ha

**Cépages:** 70% Merlot  
25% Cabernet Sauvignon  
5% Malbec

**Sol:** argilo-calcaire

**Densité de la plantation:** 4500/ha

**Vinification:**

Eraflage total. Fermentation et macération 15-25 jours sous contrôle des températures. Extraction très lente. Pressurage pneumatique. Fermentation malolactique en cuve.

**Elevage:**

En fûts de chêne (dont 20% neufs) pendant 9 mois. Assemblage et légère filtration. Mis en bouteille au Château

**Notes de dégustation:**

Nez de fruits rouges croquants, de toasté et de café. Ample et rond en bouche ; fruité persistant.

**Taux d'alcool:**

**Volumes disponibles:** 0,375L 0,75L

**Conditionnement:** CC12 CC12