

CHATEAU DE RICAUD

AOC LOUPIAC

1996



Située à 40 km au sud-est de Bordeaux, sur la rive droite de la Garonne en face de Sauternes, les vins de l'appellation bénéficient d'un climat est très favorable à l'élaboration de grands liquoreux, du fait d'un ensoleillement sud / sud-ouest optimal, ainsi que la présence de brouillards matinaux. Ces conditions permettent ainsi le bon développement du "Botrytis Cinerea", ce champignon qui permet la "surmaturation" du fruit.

LE VIGNOBLE

Région :	Appellation : Loupiac / Ières Côtes de Bordeaux / Bordeaux Supérieur / Bordeaux Blanc Sec
Superficie :	81 hectares (totalité du vignoble)
Sols :	Argilo-limoneux sur partie Ouest et Nord Est du Vignoble / Croupes graveleuses sur les points culminants et argilo calcaires au Sud Ouest
Encépagement :	Sémillon, Sauvignon, Muscadelle
Age moyen des vignes :	35 ans
Rendement :	5600 pieds / ha
Méthode culturale :	Ebourgeonnage / épamprages manuels / effeuillage / éclaircissage / Vendanges manuelles par tris successives

VINIFICATION

Fermentation :	Fermentation en fûts de chêne
Elevage :	12 mois en fûts de chêne
Production annuelle :	30 000 bouteilles
Assemblage :	85% Sémillon - 10% Sauvignon - 5% Muscadelle

COMMENTAIRES DEGUSTATION

Robe :	Dorée, avec de larmes intenses et une belle et nette brillance
Nez :	Tout d'abord des arômes de tilleul, de caramel blond Puis second nez d'abricot confit, miel écorce d'agrumes
Bouche :	Attaque riche, onctueuse et envoutante Finale concentrée et longue en bouche, avec une note d'agrumes soutenue par une belle fraîcheur