

Blondus Ricardus, Corbières, Pierre Richard



Een uitstekende wijn typisch voor de Languedoc, getekend Pierre Richard. De druiven worden geteeld met behulp van duurzame landbouw. De oogst is handmatig. En een lange maceratie slaagt erin alle gulheid van de Gruissant terroir te extraheren.

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

Degustatie: Mooie intense kleur. Een volle neus met fijne tonen van specerijen, kersen en zwarte bessen. Genereus en zacht in de mond, maar met behoud van een mooie aromatische frisheid. De tannines zijn van een goede kwaliteit en goed verzacht.

Bewaarpotentieel: 4-6 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Vlees in saus, gebraden of gegrild, en ook de meeste kaasschotels.