

Ce domaine a été créé en 1960 sur le lieu-dit « les Crès Ricards » en la commune de Ceyras. En 2010, Jean Claude Mas y acquit les 27 hectares du château pour les étendre à 42 ha en 2013. Il est particulièrement fasciné par le fantastique terroir des Terrasses du Larzac, capable de produire des vins veloutés aux arômes intenses. Au pied du Mont Baudile, ce vignoble offre une géographie unique, avec sa terre rouge, ses schistes et ses galets roulés. Les rendements sont faibles et la sélection des baies sévère pour obtenir des vins généreux. En 2012, Jean-Claude Mas a racheté les vignes environnantes au domaine, ce qui porte aujourd'hui à 39 le nombre d'ha de Crès Ricards.



- Appellation : IGP Pays d'Oc
- Cépages : 70 % Marsanne, 30 % Roussanne

## Notes de dégustation

- Couleur : Robe claire, brillante et limpide.
- Nez : Élégant, à la fois frais et expressif, sur des notes florales et fruitées.
- Bouche : Riche et fraîche, saveurs de fruits de la passion, fleurs blanches et chèvre-feuille. Superbe finale tout en longueur, révélant des notes de vanille et d'abricot.
- Accords mets et vin : Servi à 10/12°C, ce vin se savoure à l'apéritif, mais accompagnera à merveille fruits de mer, poissons, volailles, salades, fromages à pâte persillée...

## Le Vignoble

Taille : Cordon de Royat

Vendanges : En partie manuelles, en partie mécaniques.

## Vinification

Egrappage des raisins, pas de macération, soutirage à 10°C, pressurage pneumatique. 15% du vin est mis en fût de chêne français où il fermentera pendant 1 mois à 16°C. Le reste fermentera en cuve en acier inoxydable avec des levures sélectionnées.

<https://www.cresricards.com/les-vins/marsanne-roussanne/>