

# BLONDUS RICARDUS

AOC CORBIÈRES Rouge  
Millésime 2021

**CÉPAGES** 35 % Syrah - 30 % Mourvèdre - 20 % Carignan - 15 % Grenache Noir

**DEGRÉ** 13,5%vol.

**VINIFICATION** Raisin issu d'une exploitation qualifiée à Haute Valeur environnementale de niveau 3. Suppression des insecticides grâce au dispositif de confusion sexuelle. Récolte manuelle. Longue macération.

**DÉGUSTATION** Jolie couleur riche et profonde. Le nez est bien ouvert et flatteur, avec des notes de cerises bien mûres. La bouche est pleine et savoureuse avec un bel équilibre tanique.

**POTENTIEL DE GARDE** 8 ans.

**CONSEIL DE SERVICE** La complexité et la richesse de ce vin seront mis en valeur par une mise en carafe 1 heure avant consommation.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** 17° à 18° C.

**ACCORDS CULINAIRES** Viandes en sauce, rôties ou grillées, ainsi que la plupart des plateaux de fromages.

## PALMARES

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2023 (Cuvée 2021)

Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2022 (Cuvée 2020)

Médaille de Bronze au 37ème Concours Interprofessionnel des Vins de Corbières (Cuvée 2020)

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2022 (Cuvée 2020)

Médaille Grand Or au Vinalies Internationales 2022 (Cuvée 2020)

Médaille d'Argent 35ème Concours Interprofessionnel des Vins de Corbières (Cuvée 2018)

Médaille de Bronze 34ème Concours Interprofessionnel des Vins de Corbières (Cuvée 2017)

Médaille d'Argent – Quatrième Concours des Meilleurs Vins Français pour les Etats Unis 2014, Miami (Cuvée 2011)

Médaille de Bronze – Concours des Féminales 2014 (Cuvée 2011)



vins d'arteur



VINS PIERRE RICHARD  
SUD DE FRANCE

– Domaine de l'Évêque – 11430 GRUISSAN

T 04 68 75 00 48 - F 04 68 49 09 23 – [contact11@vinspierrerichard.fr](mailto:contact11@vinspierrerichard.fr)

[www.vinspierrerichard.com](http://www.vinspierrerichard.com)