



FAMILLE BOUEY
Vignobles et Châteaux

CHÂTEAU LA RIBAUD

Médoc Cru Bourgeois 2017



Un classique premium et généreux

Château La Ribaud prit le nom du lieu-dit éponyme, sur la commune de Saint-Yzans-de-Médoc. Exploité par plusieurs générations d'une famille de passionnés, Patrick Bouey en fit l'acquisition en 2015.

Superficie du vignoble : 23 hectares

Localisation : Principalement à Saint-Yzans-de-Médoc avec un îlot à Ordonnac

Terroir : Plateau argilo-calcaire avec des argiles assez profondes qui confèrent au vin un côté massif typé Médoc.

Âge moyen des vignes : 25 ans

Encépagement : 69% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 1% Malbec

Itinéraire culturel : Agriculture raisonnée. Enherbement par bio-contrôle avec un travail mécanique du sol dans l'inter-rang et un désherbage mécanique sous le rang. Taille en guyot double. Épamprage manuel pied et cœur. Relevage minutieux. Effeillage et éclaircissage si nécessaire. Vendanges parcelloires.

Vinification : Vinification parcellaire. Extraction moyenne à forte avec remontages traditionnels et délestages. Température de fermentation n'excédant pas 28°C. Macération moyenne à longue.

Élevage : 12 mois

Consultant : Stéphane Derenoncourt



MILLÉSIME 2017

Notes de dégustation :

« La Ribaud 2017 est riche, racé et exubérant, avec beaucoup de vigueur et de fruits à chair sombre. Le Merlot joue un rôle de premier plan dans ce Cru Bourgeois fruité et juteux. De douces notes florales et d'épices offre une finale aromatique et soyeuse. »

Antonio Galloni

Récompenses :

Bordeaux : Bronze 2019 | Lyon : Argent 2019

« Un assemblage Merlot/Cabernet Sauvignon qui confère à ce vin une structure ronde et généreuse, ainsi qu'un bon potentiel d'évolution. »

Pierre-Olivier Larrieu, Directeur d'Exploitation