

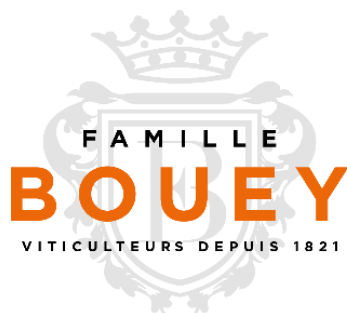


Château
LA RIBAUD



MÉDOC
CRU BOURGEOIS

FAMILLE BOUEY
Vignobles et Châteaux



CHÂTEAU LA RIBAUD

MÉDOC CRU BOURGEOIS 2018



HISTOIRE :

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.



LOCALISATION & TERROIR :

23 hectares, principalement à Saint-Yzans-de-Médoc avec un îlot à Ordonnac. Plateau argilo-calcaire avec des argiles assez profondes qui confèrent au vin un côté massif typé Médoc. L'âge moyen des vignes est de 25 ans.

ENCÉPAGEMENT :

56 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon, 6 % Cabernet Franc et 1 % Malbec



ITINÉRAIRE CULTURAL :

L'Agriculture est raisonnée. Nous utilisons des méthodes telles que l'enherbement par bio-contrôle avec un travail mécanique du sol dans l'inter-rang et un désherbage mécanique sous le rang. La taille se fait en guyot double. L'épamprage est manuel pied et cœur. Nous effectuons un relevage minutieux, un effeuillage et éclaircissage si nécessaire. Vendanges parcellaires.



VINIFICATION :

Vinification parcellaire. D'abord une extraction moyenne à forte avec remontages traditionnels et délestages. La température de fermentation n'excède pas 28°C. Macération moyenne à longue suivi par 12 mois d'élevage.

MILLÉSIME 2018

Notes de dégustation : « Issu de sols argileux, le Château La Ribaud 2018 est un 2018 une valeur sûre. Un vin souple et charmant aux notes de cassis et de tabac. Ces tannins modérés lui apportent un parfait équilibre. et de terre. A boire dès maintenant » **Jeb Dunnuck**

DEGRÉ : 14,5% VOL

CONSULTANT : Stéphane Derenoncourt