



FAMILLE BOUEY
Vignobles et Châteaux

CHÂTEAU LA RIBAUD

Médoc Cru Bourgeois 2016



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. Effeuvillage et éclaircissage si nécessaire. Vendanges parcellaires.

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 2016

Notes de dégustation :

« *Medium garnet-purple, the 2016 La Ribaud opens with wonderfully pure redcurrant jelly, mulberries and fresh blackcurrants scents with hints of cinnamon stick, minted chocolate and bay leaves. Medium-bodied, the palate has plenty of freshness and zip, with a chewy frame supporting the lively red and black fruit, finishing with an herbal lift.* »

Lisa Perrotti Brown, Wine Advocate - Parker

Récompenses :

Citadelles du vin : Or
2018 & Prix Spécial
"Meilleur Merlot"

James Suckling : 91
Yohan Castaing : 90

« *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