

DOMAINES ALAIN AUBERT

Château de Ribebon

AOC Bordeaux Supérieur

Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Situation géographique	Pessac-sur-Dordogne
Sols	Argilo-calcaire et graves ; sous-sol : plateau rocheux et calcaire
Densité de plantation	5 000 pieds par hectare
Surface	55 hectares
Âge moyen du vignoble	40 ans
Encépagement	70 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc

VITICULTURE ET VINIFICATION

- Conduite des vignes : enherbement un rang sur deux.
- Mode de production : protection raisonnée.
- Taille : double guyot.
- Opérations en vert : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, éclaircissage et vendange verte.
- Contrôle de maturité (gustatif, quantitatif et analytique des raisins de chaque parcelle).
- Récolte mécanique et manuelle.
- Sélection parcellaire et tri à la vigne et au chai.
- Éraflage total.
- Fermentation du moût en cuves inox thermorégulées, températures maintenues autour de 28 °C.
- Pressurage pneumatique.

ÉLEVAGE

Élevage avec aération et températures contrôlées pendant 12 à 24 mois.

DÉGUSTATION

Robe intense, reflets rubis brillants. Nez de fruits rouges et noirs. Tanins mûrs et concentrés. Vin complexe et raffiné, équilibré tout au long de la dégustation. Volume généreux, corps plein, riche, à la finale élégante. La dégustation reflète l'expression du terroir et la qualité des raisins.

Domaines Alain Aubert — 57 bis route de Libourne, 33350 Saint-Magne-de-Castillon

Tél. : +33 (0)5 57 40 04 30 | Fax : +33 (0)5 57 56 07 10 | domaines.a.aubert@wanadoo.fr | www.domaines-alain-aubert.com

Source : fiche technique officielle du producteur. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.