



ACQUISTATO IL

Château de Ribebon Bordeaux Supérieur 2018

2018

Gradevolmente ricco



Svinando

Si chiama Château de Ribebon ed è un Bordeaux Supérieur AOC che nasce dal blend di vitigni tipici della regione di Bordeaux, con una predominanza di Merlot seguita da Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Lo propone Domaine Alain Aubert a partire da uve provenienti da vigne che hanno un'età media di 40 anni e che affondano le radici in un suolo particolarmente variegato, tra argilla, calcare e ghiaia, capaci di conferire ai vini grande personalità. Château de Ribebon nasce da una selezione rigorosa delle uve in vigna e un'accurata trasformazione in cantina che parte con la diraspatura dei grappoli. La fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre per la fase di maturazione si ricorre a botti di rovere per un periodo di 12-24 mesi. Nel calice il vino si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con un bouquet dominato dai frutti neri, con note di mora e mirtillo. In bocca, invece, è gradevolmente ricco, con tannini vellutati e una leggera coda minerale che lascia un finale persistente. Perfetto con primi piatti, carni bianche saporite come l'agnello e carni rosse, come la tartare o la bistecca con l'osso.

I Domaines Alain Aubert, provenienti da diretta discendenza di famiglie di viticoltori, fin dal XVII secolo, oggi si estendono su una superficie di 250 ettari situati nella regione di Bordeaux, a Saint-Émilion e Castillon-la-Bataille. Bernadette Faure, proprietaria dello Château German e dello Château Hyot, e Alain Aubert proprietario di Château la Couspaude, crearono i Domaines Alain Aubert, annettendovi ben presto gli Château Haut-Gravet, Château de Ribebon e Château de Macard, ognuno in rappresentanza di una propria etichetta. I Domaines producono vini della tradizione, caratterizzati da un ottimo rapporto qualità prezzo.

La Vigna

Terreno	0
Esposizione	Sud Est, Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	70% MERLOT, 20% CABERNET SAUV, 10% CABERNET FRANC

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 7 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Selezione delle uve in vigna e successivamente anche in cantina, con diraspatura totale; fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata e affinamento in botti di rovere da 12 a 24 mesi.

Sensazioni Il naso è caratterizzato da un bouquet dove predominano frutti neri, tra cui spiccano mora e mirtillo; la bocca è piena, con tannini vellutati

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821