



DOMAINES ALAIN AUBERT



Nome: CHATEAU DE RIBEBON

Annata: 2015

Regione: BORDEAUX/Pessac-sur-Dordogne

Denominazione: AOC BORDEAUX SUPERIEUR

Colore: ROSSO

Vitigni: 70% MERLOT, 20% CABERNET SAUVIGNON,
10% CABERNET FRANC

Formato: 750 ml.

Coltura: le vigne da cui si produce questo vino hanno una età media di 40 anni e si estendono su una superficie di circa 55ha, nella zona di Pessac sur Dordogna. Il terreno presenta varie stratificazioni di argillo-calcareo, ghiaioso nel sottosuolo, roccioso in superficie.

In cantina: 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.

Caratteristiche: colore rosso rubino intenso, il naso è caratterizzato da un bouquet dove predominano frutti neri, tra cui spiccano mora e mirtillo; la bocca è piena, con tannini vellutati ed una leggera coda con cenni minerali che marca il finale.

Abbinamenti: ottimo connubio con primi piatti, carni bianche saporite (agnello), carni rosse (tartare o bistecca con l'osso), carpacci e formaggi a stagionatura media.

Servizio: 16-18 °C