



À LA VIGNE

Assemblage : 65 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Récolte : manuelle en cagettes perforées

Merlot : les 13, 15, 19, 20, 21, 22, 23 et 25 septembre 2023

Cabernet Franc : les 27, 28 septembre et 2 octobre 2023

Cabernet Sauvignon : 2 octobre 2023

MILLÉSIME 2023

Propriétaires : Famille Grégoire

Oenologue consultant : Claude Gros

Appellation : AOC Saint-Émilion Grand Cru

Classement : Grand Cru Classé

Superficie : 15,80 hectares

Densité : 6 600 à 9 600 pieds/ha

Terroir : Sable légèrement graveleux en surface et veine argilo-ferreuse en sous-sol

AU CHAI

Vinification : Fermentation alcoolique à basse température pour préserver la fraîcheur du fruit, en cuves inox thermorégulées tronconiques inversées.

Fermentation malo-lactique et élevage : 100 % en barriques neuves.

Sélection de barriques : origine, volume et chauffe en fonction de la typicité de chaque lot.

Degré Alcoolique potentiel : 14,5 % vol.

Rendement : 41,20 hl/ha

Production estimée : 86 000 bouteilles

2023, un millésime généreux et exigeant.

Une présence et une surveillance renforcées ont été de rigueur en raison d'un printemps pluvieux.

Grâce à son terroir et aux drainages, mis en place depuis notre arrivée, ces précipitations ont été plutôt bénéfiques pour notre vignoble et lui a permis de favoriser d'une belle croissance sans souci jusqu'au vendange.

La floraison s'est déroulée sous de superbes conditions climatiques annonçant la promesse d'une belle récolte.

L'été fut chaud et sec, avec un mois d'aout en septembre.

Les quelques pluies de début septembre et le beau temps qui a suivi nous a permis d'attendre la pleine maturité de chaque cépage.

Malgré tout, avec les fortes chaleurs tardives, quelques graines ont flétri, il a fallu être très exigeant et rigoureux lors du tri et l'extraction afin de ne tirer que le meilleur du fruit.

2023 est un superbe millésime avec une belle fraîcheur, des fruits éclatants et d'une grande élégance.

LA ROBE EST D'UNE BELLE COULEUR, RUBIS INTENSE ET PROFONDE.

LE BOUQUET EST RICHE ET COMPLEXE, MARIANT DES NOTES DE FRUITS ROUGES (FRAMBOISE, FRAISE), AVEC UNE TOUCHE FLORALE, AINSI QU'UNE POINTE ÉPICÉE. LA BOUCHE EST RONDE À L'ATTAQUE, VINEUSE, STRUCTURÉE AVEC DES TANINS MÛRS ET SOYEUX. LA FINALE EST ÉLÉGANTE, ENLEVÉE.

UNE BELLE PROMESSE POUR L'AVENIR.

CLAUDE GROS, OENOLOGUE

SCEA Château Ripeau - 33330 Saint-Émilion
+33 (0)5 74 41 41 - info@chateau-ripeau.com
www.chateau-ripeau.com

