

CHATEAU RIPEAU



SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ

■ MILLÉSIME 2025 ■

ASSEMBLAGE : 65 % Merlot / 30 % Cabernet Franc / 5 % Cabernet Sauvignon

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES : 13,50 % vol. - AT : 3,50 g/l - pH : 3,60

RENDEMENT : 25 Hl/Ha

PRODUCTION: 53.000 bouteilles

DATES DES VENDANGES PAR CEPAGE

Récolte manuelle en cagettes perforées :

Merlot : du 10 au 16 septembre 2025

Cabernet Franc : les 12,13 et 16 septembre 2025

Cabernet Sauvignon : le 17 septembre 2025

VINIFICATION :

Triple tri à la réception de la vendange : mécanique, densimétrique et manuel

Remplissage des cuves par gravité par petits cuvons de 3 Hl

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

ELEVAGE :

50 % en barriques neuves de chêne français

Origine, volume et chauffe en fonction de la typicité de chaque lot

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

“Ce vin charme par sa robe rubis profonde aux reflets violacés, promesse d’une belle concentration. Le nez s’ouvre sur un bouquet généreux, dominé par des notes de fraise et de mûre, subtilement relevé par une touche de violette et une pointe de poivre noir. En bouche, l’attaque se révèle ronde et veloutée, soutenue par des tanins soyeux et une structure harmonieuse. La finale, longue et élégante, s’étire sur une agréable sensation de fraîcheur et de complexité. Une belle illustration de l’équilibre offert par l’assemblage des trois cépages du Château RIPEAU.” Claude GROS, Œnologue

Propriétaires : Famille GRÉGOIRE

Oenologue Consultant : Claude Gros

Appellation : AOC Saint Emilion Grand Cru

Superficie : 16,10 hectares

Densité : 6600 à 9600 pieds/ha

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

Âge moyen des vignes : 35 ans

