



CÉPAGE

Chardonnay (100 %)

APPELLATION

IGP Pays d'Oc

Blanc

SOL

Argilo-calcaire



DOMAINE DE CIBADIÈS CHARDONNAY

De son promontoire, le Domaine de Cibadiès surplombe la vallée du Canal du Midi, patrimoine mondial de l'Unesco.

Ancien terroir romain puis cathare, les Domaines Bonfils s'implantent sur les hauteurs de cette colline, entourée d'un bosquet de pins. Cette muraille délimite au sud le vignoble et constitue la célèbre barrière des orages.

TERROIR

L'alternance de vents et de pluies avec un soleil ardent constitue un véritable méso-climat. Le vignoble de 92 hectares, fait de coteaux et terrasses, offre des vins frais, ronds, et harmonieux. Chardonnay et Pinot révèlent ici leur extraordinaire potentiel.

VINIFICATION

Le Chardonnay, récolté en sur-maturité, subit une macération pelliculaire de 6 à 12 heures avant d'être pressé dans un pressoir pneumatique. Elevage sur lies fines afin de renforcer sa complexité aromatique et son onctuosité.

NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe jaune paille aux reflets verts. Nez complexe et très intense où les saveurs d'agrumes, de pêche, d'abricot, et de fruits secs s'ajoutent à des notes vanillées et florales. La bouche est ample et harmonieuse, avec beaucoup de rondeur, de gras et de volume.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : à l'apéritif, poisson ou fromage de chèvre

Température de service : 10/12 °C

Garde : maintenant → 2 ans



LA MURAILLE DES ORAGES
