



DOMAINE DE CIBADIÈS BELLEVUE

葡萄品种
100%黑皮诺

法定产区
IGP奥克产区

干红

土质

石灰石粘土

赛巴德酒庄从它的海角处俯瞰着联合国教科文组织的文化遗产- 米迪大运河的山谷。

这片土地最早由罗马人开始种植，之后是清洁派，邦菲斯酒业在这座山丘的高处扎根，周围环绕着松树林。这堵墙将葡萄园向南划界，并构成了著名的风暴屏障。

风土

风雨交替和烈日如火构成了真正的局部气候。占地85公顷的葡萄园由山坡和梯田组成，酿造出清新圆润和谐的葡萄酒。霞多丽和黑皮诺在这里展现了非凡的潜力。

酿造过程

葡萄选自最新鲜的地块“美景”。酿造持续30天，日常淋皮和加强型循环。从发酵槽中放出新酒后，乳酸发酵在橡木桶中进行，以柔化单宁，使黑皮诺微妙的香气更加复杂。之后入酿制过2或3款酒的橡木桶中陈酿数月。

评价

闪耀轻盈的酒裙，略带辛香味，草莓，樱桃和蓝莓味。口感圆润浓郁，带有成熟的气息，平衡感强，甜味怡人，橡木味完美融合。

侍酒师建议

餐酒搭配：适宜搭配羊排，烩蘑菇，未煮熟的压制奶酪，如康塔勒干酪

适饮温度：16-18 °C，提前2-3小时醒酒

保存时间：从现在起4年



风暴的围墙

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870