



DOMAINE DE CIBADIÈS BELLEVUE

CÉPAGE

Pinot Noir 100 %

APPELLATION

IGP Pays d'Oc

Rouge

SOL

Argilo-calcaire

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 Vignobles 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 85 hectares, fait de coteaux et terrasses, offre des vins frais, ronds, et harmonieux. Chardonnay et Pinot révèlent ici leur extraordinaire potentiel.

VINIFICATION

Vendange issue de la parcelle la plus fraîche, Bellevue. Vinification de 30 jours environ avec remontages et délestages quotidiens. Après le décuvage, la fermentation malolactique se déroule sous-bois pour arrondir les tanins du vin et complexifier la palette aromatique si délicate du Pinot Noir. Elevage de plusieurs mois en fûts de chêne de deux ou trois vins.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe brillante et légère. Nez légèrement épicé, de fraise, de cerise et de myrtille. Bouche ronde et concentrée avec une matière bien mûre, un bel équilibre, une très agréable douceur et un boisé bien intégré.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : carré d'agneau, fricassée de champignons, fromages à pâtes pressées non cuites tel que le Cantal.

Température de service : déboucher 2 à 3 heures avant de servir, 16-18°C

Garde : 4 ans



LA MURAILLE DES ORAGES

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870