



葡萄品种
100%霞多丽

法定产区
IGP奥克产区

干白

土质
石灰石粘土

DOMAINE DE CIBADIÈS LE JARDIN

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

葡萄在夜间采摘，选自酒庄历史悠久的地块“花园”。霞多丽在超成熟时采摘，开始进行6到12小时的浸皮处理，然后入气动压榨机压榨。在整个生产阶段，保护收获物，葡萄汁和葡萄酒免受氧化。发酵在温控的条件下（16到20度之间）进行。在大桶中带细渣陈酿并定期搅桶，之后入酿制过2或3款酒的橡木桶中陈酿。

评价

漂亮的稻草黄色，清澈而明亮。复杂浓郁的香气，带有柑橘，桃子，杏和干果的风味，伴随着香草味。口感饱满和谐，肥腻浓郁，融合了优雅和完美的橡木味。

侍酒师建议

餐酒搭配：适宜搭配铁板烤鱼片，阿尔摩里克式龙虾尾，焗扇贝，牛奶鸡蛋蔬菜饼

适饮温度：10-12 °C

保存时间：从现在起3年



风暴的围墙

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870