



CÉPAGE

Chardonnay 100%

APPELLATION

IGP Pays d'Oc

Blanc

SOL

Argilo-calcaire

DOMAINE DE CIBADIÈS LE JARDIN

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

La récolte de nuit provient de la parcelle historique de Chardonnay du domaine « Le Jardin ». Le Chardonnay, récolté en sur-maturité, commence sa vinification par une macération pelliculaire de 6 à 12 heures avant d'être pressé dans un pressoir pneumatique. La vendange, le moût et le vin sont protégés de l'oxydation pendant toute la phase d'élaboration. La fermentation s'effectue à température contrôlée (entre 16 et 20 °C). Elevage sur lies fines en cuve avec bâtonnage régulier ainsi qu'en barrique de 2-3 vins.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe jaune paille, limpide et brillante. Nez complexe et intense où les saveurs d'agrumes, de pêche, d'abricot et de fruits secs s'ajoutent à des notes vanillées. La bouche est ample et harmonieuse, avec du gras, du volume et un boisé élégant et bien intégré.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : filets de poisson à la plancha, queues de langoustes à l'armoricaine, coquilles saint Jacques gratinées, tian de légumes

Température de service : 10-12°C

Garde : 3 ans



LA MURAILLE DES ORAGES

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870