



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 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

Le Chardonnay, récolté en surmaturité, 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.

NOTES 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 : poisson grillé aux herbes de Provence, magret de canard aux figues, poulet grillé, tarte fine aux légumes grillés, fromage de chèvre
Température de service : 10-12°C
Garde : 2 ans



LA MURAILLE DES ORAGES

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870