

Domaine Cibadiès fût de chêne



IGP Pays d'Oc blanc

VINIFICATION

Le Chardonnay, récolté en sur-maturité, subit 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. Le vin est ensuite élevé sur lies fines afin de renforcer sa complexité aromatique et son onctuosité en bouche.

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.

À déguster en apéritif, autour de 12 °C, sur du poisson, des volailles en sauce blanche ou du fromage de chèvre.