



DOMAINE CIBADIÈS

Domaine de Cibadiès

Pinot Noir Fût de Chêne

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

■ Domaine

Implanté sur la commune de Capestang, dans l'Hérault, entre le canal du Midi et l'Oppidum d'Ensérune, le domaine de Cibadiès s'étend sur 95 hectares idéalement exposés entre mer et garrigue.

■ Terroir

Un terroir argilo-calcaire baigné par la chaleur du climat Méditerranéen permet une maturation optimale des raisins. Grâce à des rendements maîtrisés, le domaine produit des vins de grande qualité, aromatiques et concentrés.

■ Vinification

La vinification est traditionnelle, une attention toute particulière étant portée à l'état de maturité de la vendange. La fermentation malo lactique se déroule sous bois, en fûts de chêne français sélectionnés pour arrondir les tannins du vin et complexifier la palette aromatique si délicate du Pinot Noir.

Élevage de plusieurs mois en fûts de chêne de deux et trois vins.

■ Dans la gamme

Chardonnay
Chardonnay Fût
Pinot noir
Pinot rosé

■ Dégustation

Nez légèrement épicé, de fraise et de myrtille. Bouche ronde et concentrée avec une matière bien mûre, un bel équilibre, une très agréable douceur et un boisé bien intégré. Déboucher 2 à 3 heures avant dégustation et servir en carafe la première année, sur une viande blanche, un chevreuil au romarin ou un fromage de chèvre.

■ Conditionnement

Bouteille Bourguignonne de 75 cl
Gencod bouteille : 3443660006000
Gencod carton : 3443660106007



Une histoire de famille...



Domaine de Cibadiès



BONFILS

— LES DOMAINES —

Domaine de Cibadiès - 34 310 Capestang - France - Tél. +33 (0) 467 931 010 - Fax +33 (0) 467 931 005
www.bonfilswines.com

Une famille de Vignerons depuis 1870