LE CABERNET SAUVIGNON DE CHIBAOU 2020 ROUGE

DOMAINE CHIBAOU



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Délicat et soyeux.

- 100% Cabernet-Sauvignon

Accords mets et vins

Association idéale avec les viandes blanches, type veau.

Détails

Millesime : 2020
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet-Sauvignon
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Christophe Rebillou
Domaine : DOMAINE CHIBAOU
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Bordeaux
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire.
Cépage : 100% Cabernet-sauvignon
Vendange : vendanges mécaniques, tri.
Viticulture : Biologique
Vinification : Vinification en cuve inox, prèfermentation à chaud puis fermentation alcoolique à basse température
Elevage : Cuves bétons

Dégustation

Robe : Robe rubis avec des reflets rosés.
Nez : Nez de petits fruits rouges frais et notes épicées et poivrées.
Bouche : Bouche souple, mentholée avec une belle fraîcheur.
Garde : Potentiel de garde de 5 ans minimum.
Température de service : 16°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Chibaou vignoble de 70 ha est situé sur les terres vallonnées de l'Entre Deux Mers avec un terroir argilo-calcaire et limoneux.Pour Christophe Rebillou le vigneron/propriétaire, le « vin est une histoire de famille » et son univers depuis toujours puisque tous, parents, grands-parents et arrière-grands-parents s'y sont illustrés avant lui.En 2005 Christophe s'est installé comme vigneron sur 5 ha appartenant à ses parents qui exploitaient leurs vignes pour la cave coopérative. Le Domaine est baptisé Chibaou, c'est-à-dire cheval en patois gascon. Un clin d'œil à la passion de sa femme pour l'équitation, de même qu'un hommage à son arrière-grand-père, ancien cocher et maréchal ferrant venu de Dordogne et premier exploitant des vignes familiales.En même temps qu'il sortit de la cave coopérative les 40 ha de la famille, il en planta de nouvelles et construit un chai afin de vinifier l'ensemble de sa production.Pionnier du bio dans l'entre deux mers, il commença à travailler en agriculture biologique dès 2009 (certification Qualisud en 2011). A présent, il conduit un vignoble de 70 ha en bio. Le domaine va progressivement se convertir à la biodynamie.

Plaisirs du vin
Albi