DISSIDENT 2021 ROUGE

DOMAINE CHIBAOU



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Rond et expressif.

- Cabernet Sauvignon
- Sémillon

Accords mets et vins

Ce vin rouge léger accompagnera les Ribs au barbecue ou une escalope milanaise. Une belle association avec des poissons de type saumon ou truite.

Détails

Millesime : 2021
Degrès : 11,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sémillon, Cabernet-Sauvignon
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Christophe Rebillou
Domaine : DOMAINE CHIBAOU
Couleur : Rouge
Appellation : Vin de France
Bio : oui

Dégustation

Robe : robe pourpre aux reflets brillants.
Nez : Nez délicat de groseilles et de myrtilles.
Bouche : Son attaque est ronde et sur le fruit tout en légèreté.
Température de service : 11°C

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire.
Cépage : 50 % Cabernet-Sauvignon et 50% Sémillon
Vendange : Vendanges manuelle avec tri à la parcelle.
Viticulture : Biologique.
Vinification : Macération Carbonique du Cabernet-Sauvignon les grappe entières sont disposées dans une cuve béton. Sous l'action du CO2 une première fermentation se fait à l'intérieur des baies jusqu'à leur éclatement qui libère ainsi le jus. Le pressurage est effectué au bout de 6 jours. Une deuxième fermentation intervient en cuve inox à basse température. Ce jus de Cabernet-Sauvignon et ensuite assemblé à du Sémillon issue d'une courte macération pelliculaire.

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