

LE MALBEC DE CHIBAOU 2020 ROUGE

DOMAINE CHIBAOU



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Frais et gourmand.

- 100% Malbec

Accords mets et vins

Viandes rouges.

Détails

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

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire.
Cépage : 100% Malbec
Viticulture : Biologique.
Vinification : Vinification en cuve inox, fermentation à basse température, macération longue.
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 construisit 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.

