

CHÂTEAU GRENET 2020 ROUGE

DOMAINE CHIBAOU

image not found

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02442.png

Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Gourmant et Gouleyant.

- Merlot
- Cabernet-sauvignon
- Malbec

Accords mets et vins

Ce vin assez structuré se marie très bine avec des plats en sauce.
Poulet aux morilles.

Détails

Domaine : DOMAINE CHIBAOU

Couleur : Rouge

Millesime : 2020

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Malbec, Merlot , Cabernet Sauvignon

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Bordeaux

Nom du Vigneron : Christophe Rebillou

Caractéristiques

Terroir : Coteaux argilo-calcaire exposés au sud-est.

Cépage : 70% merlot, 15% Cabernet-Sauvignon, 15% Malbec.

Vendange : Capacité à vendange le plus tard possible, afin de pouvoir préserver les bénéfices de cette sur-maturité recherchée.

Viticulture : Biologique

Vinification : En cuve inox, fermentation à basse température, macération longue.

Elevage : Cuves bétons.

Dégustation

Robe : Belle couleur profonde.

Nez : Notes de fruits noirs (cassis, mûre).

Bouche : Attaque ronde et gourmande, bouche souple et aromatique

Finale : Belle longueur.

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.



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png