

# SURNATUREL 2020 ROUGE VIN NATURE SANS SOUFRE AJOUTÉ.

DOMAINE CHIBAOU



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Puissance et rondeur.

- 100% Merlot

Accords mets et vins

Plateau de fromage de vache, St Nectaire

## Détails

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

## Dégustation

**Robe** : Couleur soutenue.  
**Nez** : Nez complexe et intense d'arômes de fruits noirs de fraise confite et de caramel.  
**Bouche** : Attaque ronde et puissante, structure équilibrée tout en délicatesse et gourmandise.  
**Finale** : très bonne longueur en bouche.  
**Température de service** : 16°C

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo-calcaire.  
**Cépage** : 100% Merlot  
**Vendange** : Tri  
**Viticulture** : Biologique  
**Vinification** : Tri, vinification en cuve inox, fermentation à basse température, macération longue.  
**Elevage** : Cuves bétons.

## 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://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos\\_300x100/logo\\_campargue.jpg](https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo_campargue.jpg)