

# CHÂTEAU BARBANAU

## L'Instant Blanc



Depuis plus d'un siècle, au cœur de la Provence, notre famille cultive 30 hectares de vignoble classé sur deux appellations :

- Les 6,5 hectares de CLOS VAL BRUYERE sont classés en A.O.C. Cassis.
- CHATEAU BARBANAU est un domaine de 23 hectares en A.O.C. Côtes de Provence.

**TERROIR** : À l'extrême ouest de l'appellation Côtes de Provence, à 360 mètres d'altitude, sur un terroir où se mélangent l'argile et le calcaire, 20 hectares de vignes coulent sur les flancs d'une colline qui domine la mer. Ici, s'épanouissent la Syrah, le Grenache, le Mourvèdre, le Cinsault, le Rolle... dont sont issus nos vins « L'Instant »

**ENCEPAGEMENT** : 85 % Rolle, 15% Clairette.

**CULTURE** : Culture biodynamique, taille courte, sélection des raisins sur pied par vendanges en plusieurs fois. Faible rendement : 45 hl/hectare.

**VINIFICATIONS** : Macération pelliculaire sur Rolle, fermentation thermo régulée.

Par respect pour les animaux nous n'utilisons aucun intrant d'origine animale dans l'élaboration de nos vins. Les clarifications sont faites à partir de colles minérales et végétales. Ce vin est donc en adéquation avec les régimes alimentaires végétariens et végétaliens.

**PRODUCTION** : 10000 Bouteilles

### **NOTES DE DEGUSTATION :**

**Robe** : Limpide et brillante et brillante, reflets verts.

**Nez** : Pamplemousse, poire, ananas.

**Bouche** : Vive, fraîche, belle finesse.

**Garde** : A déguster dans sa fraîcheur.

**Accord mets & vins** : Brandade de morue, sardines grillées, pâtes au basilic et à l'ail.

