

# CHÂTEAU BARBANAU

## L'Instant Rosé



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** : Cinsault, Syrah, Grenache.

**CULTURE** : Culture biodynamique, taille courte, vendanges en vert en début d'été afin de limiter le rendement : 45 hl/hectare.

**VINIFICATIONS** : Macération pelliculaire sur Cinsault et Grenache, 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** : 35000 Bouteilles

### NOTES DE DEGUSTATION :

**Robe** : Pétales, brillante.

**Nez** : Petits fruits, fleurs blanches, peau de pêche, pamplemousse rose.

**Bouche** : Fraîcheur, fruits blancs, belle longueur.

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

**Accord mets & vins** : Curry d'agneau aux petits légumes, soupe au pistou, tarte à la tomate et au basilic, rougets marinés. Très agréable aussi en apéritif.

