

CHÂTEAU BARBANAU

L'Instant Rouge



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.

Depuis août 2008 nous sommes certifiés Agriculture Biologique

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 : 40% Syrah, 60% Grenache.

CULTURE : Culture biodynamique, taille courte, éclaircissage des baies en début d'été pour favoriser les maturités. Rendement : 45 hl/hectare.

VINIFICATIONS : Egrappage, foulage, 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 : 20000 Bouteilles

ELEVAGE : 8 à 12 mois en cuves.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Pourpre, brillante

Nez : Petits fruits (framboises, mures, griottes), épices (cannelle, poivre).

Bouche : Fruits rouges, souple, belle rondeur.

Garde : 4 à 5 ans.

Accord mets & vins : Magret de canard au miel de lavande, rognons d'agneau au confit de vin rouge, côtelettes grillées au thym et au romarin. Peut être dégusté frais 14 à 15°C.

