

# CHÂTEAU BARBANAU

## CLOS VAL BRUYERE



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** : Au cœur du vignoble de Cassis, nous cultivons un clos de 6,5 hectares, qui fût planté il y a plus d'un siècle par notre arrière-grand-père. Mer, terre et soleil en symbiose font naître de ce terroir argilo-calcaire des vins blancs uniques.

**ENCEPAGEMENT** : 30% Clairette, 30% Marsanne, 30% Ugni Blanc, 10% Sauvignon.

**CULTURE** : Culture biodynamique, vendange manuelle. Faible rendement : 35 hl/hectare.

**VINIFICATION** : Macération pelliculaire, fermentation thermo régulée. Elevage sur lies fine d'environ un an.

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** : 9000 Bouteilles

### NOTES DE DEGUSTATION :

**Robe** : Brillante, nuancée de reflets verts.

**Nez** : Fleurs blanches, agrumes, fruits exotiques (jasmin, seringua, citron vert, ananas).

**Bouche** : Structurée, soyeuse évoluant sur la rondeur et la fraîcheur.

**Garde** : 5 ans minimum.

**Evolution** : Vers des arômes de miel et pain grillé, gras et rondeur s'affirmeront.

**Accord mets & vins** : Fruits de mer, loup grillé au fenouil, asperges, fromage de chèvre.

