

# CHÂTEAU BARBANAU

## Et Cae-Terra 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.

**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 « Et Cae-Terra »

**ENCEPAGEMENT** : 90% Syrah, 10% Grenache.

**CULTURE** : Culture biodynamique, sélection parcellaire, vendange en surmaturité pour obtenir un potentiel de concentration optimal. Rendement : 35 hl/hectare.

**VINIFICATIONS** : Egrappage, foulage, cuvaison longue en cuve ouverte avec pigeage. Elevage de 12 mois en pièces.

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** : 8000 Bouteilles

**ELEVAGE** : 12 mois en pièces.

### **NOTES DE DEGUSTATION :**

**Robe** : Grenat foncé.

**Nez** : Epices, sous bois, torréfaction, cassis.

**Bouche** : Ample, tannins fins, structurée.

**Garde** : 5 à 12 ans selon les millésimes.

**Accord mets & vins** : Civet de lièvre, gigot d'agneau farci, daube provençale.

