

CHÂTEAU BARBANAU

KALAHARI

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.

KALAHARI : est le fruit de plusieurs années de recherches tant dans la culture que dans la vinification et l'élevage. Kalahari est une interprétation différente de notre terroir de Cassis et digne de l'objectif que nous nous étions fixé : Un vin d'exception, qui exprime la quintessence d'un terroir, la passion et la personnalité d'un vigneron. Nous avons élaboré Un vin à l'image de notre passion pour notre métier, son nom nous a été inspiré par notre amour pour l'Afrique Australe. Le désert du KALAHARI se trouve au cœur du Botswana. Il recèle un des derniers écosystèmes encore protégé et vierge de l'Afrique.

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% Sauvignon.

CULTURE : Culture biodynamique, vendange manuelle. Faible rendement : 25 à 28 hl/hectare

VINIFICATION : Fermentation et élevage de 12 mois sur lies fines 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 : 3400 Bouteilles

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Or et brillante.

Nez : Pain d'épice, fruits compotes, fleurs blanches, cannelle pour finir sur un léger grillé.

Bouche : Alliance de la finesse et de la vivacité. Ampleur et longueur, richesse et complexité.

Garde : Supérieure à 10 ans.

Accord mets & vins : Poêlée de Saint-Jacques aux pistils de safran... Après 3 à 4 ans d'évolution accompagnera parfaitement des viandes blanches et poissons en sauce aux saveurs plus prononcées.

