



Château Barbanau Clos Val Bruyère Cassis

Provence, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Gelegen in het hart van het Cassis gebied, waarbij de frisse zeewind voor verkoeling zorgt, terwijl de zon de druiven mooi laat rijpen. Het terroir kent kalkleemgrond. Dankzij de hooggelegen percelen zijn het bijzonder frisse en aromatische wijnen.

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geplukt waarna de wijn op schillen inweekt. Daarna vindt een temperatuur gecontroleerde vergisting plaats en rijpt de wijn minimaal 12 maanden op roestvrijstalen tanks. Château Barbanau werkt volledig biodynamisch.

DRUIVEN: clairette (30%), marsanne (30%), ugni blanc (30%), sauvignon blanc (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Een mooie, heldere wijn met groene tint. In de neus witte bloemen, citrus en exotisch fruit (jasmijn, sering, limoen & ananas). De smaak is gestructureerd met frisse zuren, een zijdezacht mondgevoel en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Deze wijn past zeer goed bij schaal- en schelpdieren, geitenkaas en asperges.

WEETJE: Bewaar deze gastronomische wijn gerust 3 tot 8 jaar. Hierdoor ontstaan er aroma's van honing en toast die de wijn voller en ronder maken.



CHÂTEAU
BARBANAU



In 1889 startte Emil Bodin als wijnmaker in de Cassis met de aankoop van Clos Val Bruyère, een wijngaard van 7 hectare. Precies 100 jaar later besloten zijn kleinkinderen samen met hun dochter Sophie hun leven en carrière ook aan de wijn te wijden. Daartoe kochten ze in 1989 Château Barbanau, een wijngoed van 23 hectare in de Côtes-de-Provence. Dit Château voegden zij samen met Clos Val Bruyère waardoor Sophie en haar man Didier vandaag de dag beschikken over 30 hectare in de Provence. Sophie en Didier hebben veel liefde en respect voor de natuur. Bij het maken van hun wijnen staat het terroir dan ook centraal. Sinds 2008 zijn zij biodynamisch gecertificeerd.