



Château Barbanau L'Instant Blanc

Provence, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaarden liggen landinwaarts in het westelijke deel van de Côte de Provence waar een mediterraan klimaat heerst met warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem is rijk aan kleigrond en kalksteen.

VINIFICATIE: In het voorjaar wordt een deel van de trossen verwijderd, waardoor de overgebleven trossen geconcentreerder worden. Na de oogst volgt een temperatuur gecontroleerde vergisting op roestvrijstalen tanks. Château Barbanau werkt volledig biodynamisch.

DRUIVEN: vermentino (80%), clairette (20%)

GEUR & SMAAK: Een heldere kleur met een mooie neus van grapefruit, peer en ananas. Een frisse stijl met veel finesse.

SERVEERSUGGESTIE: Perfect bij puree van kabeljauw (brandade), gegrilde sardines met basilicum en knoflookpasta.

WEETJE: De naam L'Instant (Frans voor 'op het moment') verwijst naar het ideale moment om deze wijn te drinken. Deze frisse wijn dient namelijk jong gedronken te worden.

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.