



Château Barbanau L'Instant Rosé

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: De grenache en cinsault worden met hun schillen ingeweekt waarna er een temperatuur gecontroleerde fermentatie plaatsvindt. Château Barbanau werkt volledig biodynamisch.

DRUIVEN: cinsault, syrah, grenache

GEUR & SMAAK: Heldere, zalmroze wijn met aroma's van bessen, witte bloemen, perzik en grapefruit. Fris en fruitig met een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Gastronomische wijn die heerlijk is als aperitief of met visgerechten. Ook goed te combineren met het Provençaalse gerecht soupe au pistou.

WEETJE: Omdat Château Barbanau biodynamisch te werk gaat, wordt er voor deze rosé alleen wilde gist gebruikt.

CHATEAU
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.