



Château Barbanau L'Instant Rouge

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 druiven worden ontsiept en gekneusd waarna er een korte gisting van 10-15 dagen plaatsvindt. Deze wijn wordt niet gefilterd. Château Barbanau werkt volledig biodynamisch.

DRUIVEN: syrah (40%), grenache (60%)

GEUR & SMAAK: Heldere, donkerrode wijn met aroma's van framboos, kers, bosbessen, kaneel, salmiak en peper.

SERVEERSUGGESTIE: Goed te combineren met eendenborst met honing of geroosterde lamskoteletten met tijm en rozemarijn.

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.