



Château Barbanau - L'Instant

2022

● Provence Alpes Côte d'Azur
Côtes de Provence AOP

- **Format :** 75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** 12,5°
- **Allergène :** Sulfites

Cépage

35% Grenache, 35% Cinsault,
30% Syrah

Vif et sec



Domaine

Domaine familial de 30 hectares situé à l'extrémité Ouest de l'appellation Côtes de Provence, le Château Barbanau produit des vins en appellation Côtes de Provence et Cassis. Convertis à l'agriculture biologique en 2005, il est certifié biodynamie depuis 2018. Aucun intrant d'origine animal n'est utilisé en cave, les vins sont donc certifiés Vegan. L'Instant rosé est le coeur de gamme, l'emblème du domaine. L'oiseau découpé sur l'étiquette représente une merlette, souvenir d'une chevalière, bijou de famille devenu emblème familial.



Vinification

La vinification s'effectue en cuve thermorégulée, avec levures indigènes. La première mise en bouteille a traditionnellement lieu fin Janvier.



Dégustation

Robe pétale, limpide et brillante. Au nez, on découvre des petits fruits rouges, des fleurs blanches, des notes de pêche et de pamplemousse rose. En bouche, il offre fraîcheur, fruits blancs, ainsi qu'une belle longueur.



Conseil de service

Le servir à 11-13°C à l'apéritif, avec un curry d'agneau aux petits légumes, une soupe au pistou, une tarte à la tomate et au basilic, un rouget mariné...