



Fiche Technique

Wijn

Le Blanc de Blancs

Producent

Château Barbeyrolles

Website

<https://www.barbeyrolles.com/>

Herkomst

Côtes de Provence, Frankrijk

Classificatie

DOC

Bodem

Leisteen uit het primaire tijdperk

Druivenras

51% Semillon, 49% Rolle (Vermentino)

Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 35 jaar

Vinificatie

Alle druiven worden met de hand geoogst, gesorteerd, niet ontsteelt en direct in de pers geladen zonder ze te pletten. De druiven worden licht geperst om zo een optimale smaak en geur te verkrijgen uit het hart van de druiven. Wijnen fermenteren in temperatuurgeregeld roestvrijstalen tanks door zwaartekracht gevoede tanks. De wijn ondergaat een malolactische gisting en wordt gebotteld op Château Barbeyrolles.

10-12 °C

Serveer temperatuur

Smaakomschrijving

Een lichtgouden kleur met geel-citroentinten vertoont de neus een schoon, fijn karakter. De smaken zijn zoet, uitnodigend, zoals de tonen van rijpe peer. Lichte hints van anijs en dragon maken de harmonie compleet en brengen frisheid. Terwijl de wijn ademt, komt er een citrusachtig neus langs, dat doet denken aan het exotische yuzu.

Het mondgevoel is zijdezacht, de parfums zijn typisch voor de vintage van 2018. Sommige honingtonen vermengen zich met pittige citrus, wat een subtiele bitterheid en aanhoudende mineraliteit oproept in de afdronk.

Biologisch

Biodynamisch

Beschikbare jaargangen

2018

Beoordeling

-

Informatie producent

Barbeyrolles werd in 1977 overgenomen door Régine Sumeire. Deze wijngaard van twaalf hectare, gelegen aan de voet van het dorp in Gassin, is een van de best bewaarde plaatsen van magische schoonheid in de golf van Saint-Tropez. Het is geschilderd door tal van kunstenaars, waaronder Charles Camoin.

Deze slapende wijngaard vereiste veel geduld en hard werken. De eerste fles van de Château Barbeyrolles dateerde van 1982. In 2004 en 2005 werd een nieuwe kelder gebouwd, volgens de principes van zwaartekrachtwijnbereiding, met twee Coquard-champagnepersen.

