

La famille Barbet, nom de famille de notre grand-père maternel, a exploité les vignes de notre domaine au moins sur 5 générations. Nous avons donc donné le nom Barbet à cette cuvée élevée dans le même contenant que celui qu'ils utilisaient, la barrique.

CÉPAGE

Cabernet Sauvignon 60% - Merlot 40 %

AGE DES VIGNES

13 à 26 ans

SURFACE

0,35 ha

CULTURE

100% biologique

SOL ET SOUS-SOL

Sables et argile mêlés de galets sur des roches altérées de Granite et de Gabbro

VENDANGES

Récolte à la main avec tri dans les vignes
Rendement 40 hl/ha millésime 2020
Degré : 13,5° by vol.

VINIFICATION

Macération en cuve 14 jours, 60 % égrappé et 40% grappes entières,
Pressurage pneumatique,
Levures et bactéries indigènes,
Pas de collage, Légère filtration

ÉLEVAGE

Maturation en cuve et en barrique de 5 vins durant 22 mois
Sulfites ajoutés inférieur à 3gr/hl

DESCRIPTION

Cet élevage en fût de chêne a été modéré pour ne pas dépasser le gout du vin. L'intérêt de la barrique par rapport à un élevage en cuve est la respiration lente du vin au travers du bois et l'expression d'arômes.

ACCORDS MET /VIN

Rôti de bœuf et son fond de sauce, terrine aux pistaches ou des grillades d'été.

DÉGUSTATION

À servir à 15° C
Temps de garde conseillé : 10 ans voire plus

