



## Barberini Blanc 2021, A.O.C. Châteauneuf-du-Pape

Produit issu de l'agriculture biologique FR-BIO-01

### Cépages

- 50 % Roussanne
- 40 % Clairette
- 10 % Grenache blanc

### Rendement

32 hectolitres/hectare.  
1500 bouteilles.

### Vendanges

Vendanges manuelles.

### Vinification & élevage

Tri puis pressurage doux de type champenois à l'aide de pressoirs pneumatiques ;

Fermentation à 20 °C en barriques neuves pour la Roussanne, en barriques d'un an pour le Grenache blanc et en cuve inox pour la Clairette ;

Fermentation malolactique effectuée sur les Roussannes ;

Ce vin est élevé en barriques, sur lies fines, avec bâtonnage, pendant 10 mois ; Stabulation de 6 mois en bouteilles avant commercialisation.

### Notes de dégustation

- Nez complexe de fleur de pêche, de brioche, et de pâtisseries orientales.
- Bouche élégante, riche, à dominante d'agrumes et de pêche de vigne avec une longue finale minérale.

### Accords mets & vin

Excellent en apéritif lorsqu'il est jeune.

Brouillade aux truffes, foie gras poêlé, homard à l'américaine, homard à la vanille, brandade de morue à la truffe, veau à la crème et aux morilles, roquefort.

### Recommandations

- À consommer maintenant jusqu'en 2030.
- Température de service : 10-12 °C.



## Notes

### **Jed Dunnuck 95/100**

Ripe pineapple, honeyed citrus, and some toasty nuances all define the bouquet of the 2021 Châteauneuf Du Pape Cuvée Barberini Blanc, another pure, brilliantly balanced, incredibly impressive white from this estate that does everything right. This always is a richer styled white, but it holds onto a wonderful sense of freshness and purity and has a great finish.