



Barberini Blanc 2022, A.O.C. Châteauneuf-du-Pape

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

Cépages

- 70% Roussanne
- 20% Clairette
- 10% Grenache Blanc

Rendement

22 hectolitres/hectare.

1200 bouteilles produites.

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 barriques de 2 vins 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 vigne, 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

Jeb Dunnuck 95/100

“Ripe pineapple, honeyed citrus, and some toasty nuances all define the bouquet of the 2022 Châteauneuf Du Pape 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.”

Decanter 95/100

“There's noticeable struck match reduction on the nose, which works its way through into the finish. The oak work is robust and toasty, but somehow doesn't occlude the pear and pineapple fruit. Exceptionally long in the finish, this is a massive white Châteauneuf with serious extract. For lovers of an oaked style, and those looking for a white that repays long ageing. Aged in 100% new oak barrels for 10 months.” Drinking Window: 2026 – 2040