



Barberini Blanc 2023, A.O.C. Châteauneuf-du-Pape

Vin issu de l'agriculture biologique BIO-FR-01, Vin biodynamique certifié Demeter

Cépages

- 65% Roussanne
- 25% Grenache Blanc
- 10% Clairette

Rendement

30 hectolitres/hectare.

1600 bouteilles produites et 30 Magnums

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 pour 10% en barriques neuves, 25% en barriques de 1 vin, 50% en foudres, 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

Température de service : 10-12 °C.



Notes

Jeb Dunnuck 95/100

The 2023 Châteauneuf Du Pape Barberini Blanc brings a touch more richness and depth. Based on 65% Roussanne, 25% Grenache Blanc, and 10% Clairette, it has a great nose of honeyed melon, white flowers, and toasted bread, and it's medium-bodied, with a layered, elegant mouthfeel, integrated acidity, and a great finish. With a kiss of background oak, it's just a beautifully done, classy white that I'd be thrilled to drink.