

# BARBATUS

Barbatus, c'est notre vin de mémoire, riche et généreux, né d'un terroir exigeant. Il allie la puissance de la Syrah, l'énergie du Grenache et la profondeur du Mourvèdre, avec des tanins soyeux et une finale longue et réglissée.

Un vin d'émotion, façonné avec patience et respect de la vigne.



## ÂGE DES VIGNES

**20**  
ANS

## APPELLATION

**AOP**  
SAINT-CHINIAN

## CÉPAGES

**60%**  
SYRAH

**30%**  
GRENACHE

**10%**  
MOURVÈDRE

## VINIFICATIONS

TRADITIONNELLE DE **30 JOURS** EN CUVE INOX THERMORÉGULÉE,  
FERMENTATION MALOLACTIQUE EN FÛT DE CHÊNE

## ÉLEVAGE

ASSEMBLAGE DE **DEUX ÉLEVAGES DE 18 MOIS**  
EN FONDRE DE CHÊNE DE 3000L & 1500L

BÂTONNAGE PÉRIODIQUE SUR LIE FINE

## CONSEIL DE DÉGUSTATION

SERVIR À UNE TEMPÉRATURE  
DE **16°C**

DÉCANTER ET CARAFER **SIX HEURES**  
AVANT DE DÉGUSTER

À DÉGUSTER SUR  
UN BON MAGRET DE CANARD

**15.00€ TTC/COL**