

BARBULA

Un vin solaire de structure et de matière avec le caractère et l'élégance des tanins élevés sous-bois.

De haute lignée vigneronne avec un travail minutieux de sélection parcellaire, de vinification mono-cépage, d'assemblage et d'élevage.



ÂGE DES VIGNES

20
ANS

APPELLATION

AOP
SAINT-CHINIAN

CÉPAGES

55%
SYRAH

40%
GRENACHE

5%
CINSAULT

VINIFICATIONS

TRADITIONNELLE DE **25 JOURS** EN CUVE INOX THERMORÉGULÉE,
FERMENTATION MALOLACTIQUE EN CUVE INOX THERMORÉGULÉE

ÉLEVAGE

15 MOIS POUR 50% DE LA CUVÉE EN FÛT DE CHÊNE NEUF DE 500L

15 MOIS 50% DE LA CUVÉE EN FÛT DE CHÊNE DE 500 L
DE 2^{ÈME} ROTATION ISSU D'UN VIEILLISSEMENT
DE VIN DOUX NATUREL.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

SERVIR À UNE TEMPÉRATURE
DE **16°C**

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

À DÉGUSTER AVEC
UN CARRÉ D'AGNEAU FONDANT

15.00€ TTC/COL