



barbadilloensingular.com



BARBADILLO

EN SINGULAR

Espagne



Barbadillo en Singular Manzanilla Salicornia Saca 2023

HISTOIRE :

Barbadillo en Singular est un domaine situé à Sanlúcar de Barrameda, dans la province de Cadix, en Andalousie. Fondé en 1820, ce domaine est réputé pour ses Manzanillas, emblèmes de la région, ainsi que pour ses excellents vins blancs à base de Palomino Fino.

Le vignoble appartient à Antonio Monge et à son fils José Antonio Monge. Leurs deux parcelles, plantées sur les sols blancs d'Albariza, se nomment Plantalina, proche de la mer, et Burujena, une colline surplombant les marais. Ces terroirs complémentaires permettent de marier les influences de "l'air, de l'eau et du sol" pour créer des vins uniques. Les vins sont vinifiés par Montse Molina, célèbre pour ses Manzanillas, et passionnée depuis plus de 25 ans par la production de vins de gastronomie. En agriculture biologique depuis plus de 20 ans, chaque cuvée rend hommage à un élément de la biodiversité côtière, témoignant de l'engagement de Barbadillo pour la préservation de son environnement unique.

"En Rama" signifie "brut" en espagnol, un style de Manzanilla embouteillés directement depuis le fût, sans collage et avec une filtration minimale. Cela confère au vin plus de corps et de complexité.

La salicorne est une plante saline liée au marais et à la cote de Cadix.

APPELLATION : Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

CÉPAGE : Palomino Fino

TERROIR : Sol albariza (calcaire et siliceux)

RÉGION : Cádiz, Andalousie

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15%

SUCRE RÉSIDUEL : 2 g/L

ELEVAGE :

Fortifié à 15% après fermentation, le vin reste alors depuis sous voile.

La Solera a commencée en 2020.

La Saca 1 : la première mise en bouteille a été faite fin 2023.

SERVICE :

Température de service : 10 - 12°C

Capacité de garde : 5 ans



NOTE PRESSE :

Tim Atkin : 93 / 100

NOTE DE DÉGUSTATION :

"C'est un parfait exemple d'un style moderne de sherry sec : propre, piquant, fruité. Le résultat est une expression éthérée et transparente de Palomino, avec un tang caractéristique semblable à de l'olive Manzanilla et beaucoup de fraîcheur tartrique de pomme verte. Dangereusement buvable !"

- Tim Atkin MW

ACCORDS :

Sushis, saumon fumé, asperges, artichaut, steak tartare

