



barbadilloensingular.com



Barbadillo en Singular Patinegro 2022

BARBADILLO

EN SINGULAR

Espagne



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.

Patinegro est un oiseau (le pluvier en français) dont la population est en déclin et qui vit dans les zones côtières, nichant dans les dunes.

APPELLATION :	Vino de la Tierra de Cadiz
CÉPAGE :	100% Palomino
TERROIR :	Sol albariza (calcaire et siliceux)
RÉGION :	Cádiz, Andalousie
DEGRÉ ALCOOLIQUE :	11,5%
SUCRE RÉSIDUEL :	2 g/L

ELEVAGE :

Sur lies pendant 4 mois, puis 1 an en futs de chêne (ouillé) ayant servi à l'élevage de Manzanilla.

SERVICE :

Température de service : 10 - 12°C
Capacité de garde : 5 ans

NOTES PRESSE :

Robert Parker : 92 / 100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce Palomino intense et aromatique révèle des notes de verveine, de peau de pomme, de cumin, de macadamia et de fenouil toasté. En bouche, sa texture crémeuse s'harmonise avec des saveurs acidulées, se terminant par une longue finale anisée. 11 300 bouteilles produites.

ACCORDS :

Poissons en ceviche, artichaut, asperges, fromage

