



barbadilloensingular.com



Barbadillo en Singular Sábalo 2023

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.

Sábalo, ou alose en français, est un poisson qui a pratiquement disparu de cette côte.

APPELLATION : Vino de la Tierra de Cádiz
CÉPAGE : 100% Palomino
TERROIR : Sol albariza (calcaire et siliceux)
RÉGION : Cádiz, Andalousie
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
SUCRE RÉSIDUEL : 2 g/L

ELEVAGE :
Elevage sur lies pendant 4 mois.

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

NOTES PRESSE 2022 :

James Suckling : 91 /100

Robert Parker : 90+ /100

NOTE DE DÉGUSTATION :

"Le vin offre au nez des arômes de citron, pierre et noix de macadamia. Ainsi que des arômes tertiaires de levure et brioche. La bouche est saline, avec une structure assez large. Une belle amertume en finale. 24.000 bouteilles produites.

ACCORDS :

Poissons, tofu, artichaut, fromage

