



barbadilloensingular.com



Barbadillo en Singular

Tamarix 2024

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.

Le tamaris (ou tamarix) est un arbuste présent sur la côte, qui stabilise les sols sablonneux et aide à fixer les dunes. Sa couleur orangée-rosée, surtout en automne, correspond à la teinte du vin auquel il donne son nom.

APPELLATION : Vino Blanco Joven
TYPE : Vin Orange
CÉPAGES : 50% Muscat et 50% Palomino
TERROIR : Sol albariza (calcaire et siliceux)
RÉGION : Cádiz, Andalousie
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%
SUCRE RÉSIDUEL : 2 g/L

ELEVAGE :

Macération pré-fermentaire de 4 semaines dans des jarres en argile avec les peaux. Fermentation en levures indigènes en cuves inox

SERVICE :

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



NOTE PRESSE 2023:

Robert Parker : 91 /100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe légèrement orangée, offre au nez des notes aromatiques de zeste d'orange, de pêche et de camomille. Le palais est sec, avec une sensation crayeuse, légèrement amère, avec des tanins fins. 7 200 bouteilles produites.

ACCORDS :

Ceviche, oursins, tapas, turbot à la Grenobloise, poulet à la crème, fromage

