

Rose

Château de Pibarnon

Región y Denominación
Bandol, Francia

Uva
65% Mourvèdre - 35% Cinsault

Producción
70,000 botellas

Cultivo
Viticultura ecológica, vendimia manual.

Filosofía

Situado en la cima de una colina llena de olivos, cyprès, laureles, pinos y robles verdes el Château de Pibarnon es una belleza que domina el mar mediterráneo. Es el domaine de la AOC Bandol que posee terroirs de más altura, hasta 300 metros rodeando la colina en coteaux sobre sus pendientes con diferentes exposiciones en forma de anfiteatro. La fuerza del domaine son sus viejas vides de Mourvedre sobre suelos calcáreos rodeados de garrigue, el bosque endémico de Provence.

Château de Pibarnon, fue creado en 1978 por Henri de Saint-Victor y hoy en día es dirigido por su hijo Eric desde el año 2000. La filosofía de trabajo es la biodinámica con certificación en Agricultura Biológica a partir de 2019; Ciertas parcelas se trabajan con caballo, se busca la mejor calidad de uva con rendimientos bajos para luego intervenir menos en bodega, usando diferentes contenedores como foudres o huevos de concreto que marcan menos los vinos y dejan su bella expresión. El resultado son vinos con gran personalidad, gastronómicos y con potencial de guarda sorprendente para la región.

El dueño Eric De Saint Victor es un hombre de culto, con una dimensión filosófica interesante y que ama platicar horas de cualquier tema. No solo produce vino, sino busca algo más allá y se percibe en sus vinos.

Estilo

Vendimia manual, cultivo ecológico (certificado en 2019) con algunos principios de biodinámica.

El Cinsault se prensa por separado y aporta la parte untuosa y frutal.

La Mourvèdre procede del sangrado directo (jugo flor) y complementa la estructura, frescura y complejidad del vino.

Fermentación larga en tinas de acero inoxidable. Temperatura a 20°C en promedio.

Crianza en tinas durante 6 meses, para mantener frescor y brillo.



CLIMATS

