

2019 Chateau De Pibarnon Rosé Øko Bandol

Chateau De Pibarnon



Chateau de Pibarnon - Bandols Petrus

Château Pibarnon ejes i dag af Eric de Saint Victor søn af Henri de Saint Victor, som var pioneren bag denne sydfranske kulturejendom. Det idylliske Château de Pibarnon ligger højt oppe i bjergene med udsigt over Middelhavsbugten "La Ciotat", mellem Marseille og Toulon. I op til 300 meter over havets overflade dyrkes gamle Mourvèdre vinstokke på terrasser i et fantastisk naturligt amfiteater (Théâtre d' Epidaure), der ligger på toppen af "La Colline du Télégraphe" lige ud til Middelhavets glimtende azurblå vand. Théâtre d' Epidaure som man også kan kalde Mourvèdre druens paradys, er et af de få terroirs der kan modne Mourvèdre druen til at give de vine Pibarnon er så berømt for. Pibarnon kaldes "The Petrus of Bandol" og selv om det ikke vides hvem der først opfandt udtrykket, giver det en klar idé om den høje anseelse denne ejendom har i området.

Unikt Mourvèdre terroir

Den typisk animalske, muskuløse og garvesyre dominerede Bandol, viger her til fordel for et mere parfumeret, raffineret og langt mere elegant udtryk af Mourvèdre druen. I denne historiske region, har Pibarnon noget af en kultstatus og tæller de førende franske vinkritikere blandt sine mest lidenskabelige beundrere. Det er ikke let at forklare præcist, hvad der gør de særlige Bandolvine, lavet af Eric de Saint Victor, så karakteristiske. Der er mange faktorer. Der er de højtbeliggende vinmarker, som giver en længere, langsommere modning af druerne, og der er den unikke, 200 hundrede millioner år gamle fossil rige kalksten, ler og blå mergel jord. Den høje andel af Mourvèdre er en anden stor forskel, da de fleste andre Bandolvine har langt mere Grenache i blendet. Uanset årsagerne, er Pibarnons vine unikke og skal regnes blandt de allerbedste i Sydfrankrig. Som om Pibarnons Bandol Rouge ikke er sjældnen nok, så er deres Bandol Blanc endnu sværere at få fingrene i. Hvid Bandol er sjældnen selv i Provence, hvor de der findes, hurtigt opkøbes af lokale restauranter. Et godt råd er at slå til hurtigt hvis man finder dem - de er som skabt til fisk og skaldyr. Endelig er Sydfrankrig særligt kendt for tørre, komplekse rosévine og her er Bandol kongen over dem alle og det er Pibarnons Mourvèdre dominerede rosé et af de fineste beviser for.

Chateau de Pibarnon Rosé Bandol

Fra højtliggende marker i amfiteatret med den særlige fossilrige jord med ler, kalksten og krid, som giver Pibarnons Bandol Rosé en udtalt mineralitet. Den unikke beliggenhed og et dristigt blend af druesorter, giver denne særlige rosé masser af karakter, kompleksitet og elegance. En rosé med god struktur, fylde og stor kompleksitet i duft og smag med noter af grape og røde frugter som jordbær og hindbær og strejf af krydderi. Det er en frugtig rosé med stor personlighed. Ideel til mad. ""
""

Druerarter: 60% Mourvèdre og 40% Cinsault

År 1964 blev Chateau de Pibarnon grundlagt af Eric de Saint Victor, som var søn af Henri de Saint Victor, som var pioneren bag denne sydfranske kulturejendom.