

BARRI WHITE

Blanc

DOMAINE DE VALENSAC

- Certification : HVE 3
- Appellation : IGP - Pays d'Oc
- Terroir : Sablo-limoneux
- Cépage : Sauvignon blanc (45%)
Petit manseng (37 %) Sauvignon gris (18%)



Vinification : Au départ, une très jolie parcelle complantée en sauvignon blanc et gris. Tous les ans, nous l'assemblons à contrecœur avec les autres sauvignons du Domaine. Et en 2024 : le moût est magnifique, pur mais le volume est insuffisant pour tenter une fermentation isolée. Alors nous l'avons complété avec un jus de petit manseng « qui passait par là ». Juste « pour voir ce que ça peut donner »... Au fur et à mesure de la fermentation, nos palais charmés faisaient apparaître de larges sourires sur nos visages On a tellement aimé qu'on ne pouvait pas ne pas le partager. Alors, on a inventé « BARRI White »

Notes de Dégustation : Le nez est fin aux délicats arômes de genêt, zeste d'orange et épices douces. La bouche est ample et vive, déployant une matière aérienne qui fait saliver grâce aux saveurs de pomele.

Accords Mets & Vins : Ce vin est idéal sur les crustacés, fruits de mer et viandes blanches. caractéristiques de ses origines. Servir autour de 10 et 12°C.

BARRI WHITE

White

DOMAINE DE VALENSAC

- **Certification** : HVE 3
- **Appellation** : IGP - Pays d'Oc
- **Terroir** : Sandy and silty soil.
- **Varietal** : Sauvignon blanc (45%)
Petit manseng (37 %) Sauvignon gris (18%)



Vinification : A new vintage is often a story of chance, an offbeat adventure, a desire to experiment and a lot of 'we'll see'. It all started with a very pretty plot planted with Sauvignon Blanc and Sauvignon Gris grapes. Every year, we reluctantly blend it with the other Sauvignons on the estate. And in 2024: the must was magnificent and pure, but there wasn't enough volume to attempt fermentation on its own. So we topped it up with a Petit Manseng juice 'that happened to be passing by'. Just 'to see what it could do. As the fermentation progressed, our charmed palates brought big smiles to our faces. We loved it so much we couldn't resist sharing it.

Tasting Notes : A fine nose with delicate aromas of broom, orange zest and sweet spices. The palate is full and lively, with an airy body that makes you salivate thanks to the flavours of pomelo.

Food & Wine Pairing : White meat, fish, lobsters, aperitif.
Serve at around 10 et 12°C.