



barbadilloensingular.com



BARBADILLO

EN SINGULAR

Espagne



Barbadillo en Singular Manzanilla Salicornia Saca 2025

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.

"En Rama" signifie "brut" en espagnol. Ce style de Manzanilla est embouteillé directement depuis le fût, sans collage ni filtration, ce qui lui confère davantage de corps, de texture et de complexité aromatique. La salicorne, plante emblématique des marais salants et des côtes de Cadix, évoque le caractère iodé et marin de ce vin singulier.

APPELLATION : Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

CÉPAGE : Palomino Fino

TERROIR : Sol albariza (calcaire et siliceux)

RÉGION : Cádiz, Andalousie

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15%

SUCRE RÉSIDUEL : 2 g/L

ELEVAGE :

Fortifié à 15% après fermentation, le vin est ensuite élevé sous voile.

La Solera a commencé en 2020, mise en bouteille de la saca 3 en juillet 2025

SERVICE :

Température de service : 10 -12°C

Capacité de garde : 5 ans



NOTE PRESSE :

Tim Atkin : 93 /100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Ce vin à la robe jaune paille offre un nez iodé, mêlant olive verte, citron vert et salicorne, la plante qui lui donne son nom. S'y ajoutent des touches de noisette et de cumin, typiques des manzanillas élevées en fût. En bouche, l'attaque est sèche et salée, avec une texture fine et une belle tension. L'alcool, bien intégré, laisse place à une finale longue et soyeuse, marquée par des notes de noix, de cardamome et une légère amertume marine.

ACCORDS :

Sushis, saumon fumé, asperges, artichaut, steak tartare, ris de veau, poulet de Bresse,

