

Château de Pibarnon

La Cadière-d'Azur



Crédit photo : L'extérieur (Château Pibarnon)

La beauté saisissante du vignoble de Pibarnon et l'originalité de son terroir exceptionnel se retrouvent dans la majesté de ses vins . En un quart de siècle, le Château de Pibarnon s'est hissé parmi les grandes références de l'AOP Bandol.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres



Description

La puissance, la finesse et l'élégance des vins de Pibarnon trouvent leur origine dans un site envoûtant, dominant la Méditerranée, où les vignes, plantées en restanques, jusqu'à 300 mètres d'altitude, vivent en parfaite symbiose avec un écosystème préservé et un terroir exceptionnel qui justifierait à lui seul, comme pour les grands vins de Bourgogne, que le domaine soit classé en clos ou en climat.

ON AIME

Les belles notes obtenues pour les derniers millésimes de rouge dans le dernier guide des Vins Bettane et Desseauve 2017 : Château de Pibarnon rouge 2013 : 16,5/20 et Château de Pibarnon rouge 2014 : 17/20

Château de Pibarnon Rouge 2013 :

Un beau nez, très typé, avec du cuir noble, des fruits noirs grillés, des notes de pinède. Bouche expressive, très fruitée, sur les fruits noirs sauvages, une belle matière charnue, entourée par des tanins poivrés. Finale longue et aromatique, très épicée. Attendre un peu avant quelques truffes sous la cendre. Guide Hubert 2016

Les Restanques de Pibarnon 2014 :

Même air de famille et mêmes cépages sudistes que le premier vin du domaine pour cette cuvée des Restanques. Avec un assemblage faisant la part belle au grenache mais où le mourvèdre demeure largement dominant, le millésime 2014 présente un nez d'épices, une attaque percutante, de jolis volumes en bouche. Un cru sur le fruit et sûr de lui, mais qui n'en rajoute pas. Le meilleur des compagnons pour une belle viande. Le Figaro Magazine - Avril 2017

Château de Pibarnon Rosé 2016 :

De la complexité, du gras, une fraîcheur exquise, une tension minéral rare, un bouquet de fruits rouges, d'agrumes et d'épice douce (régλισse). Laissons-le s'affiner avant de convier à sa table cette légende de Bandol...

L'Express - 8 Juin 2016

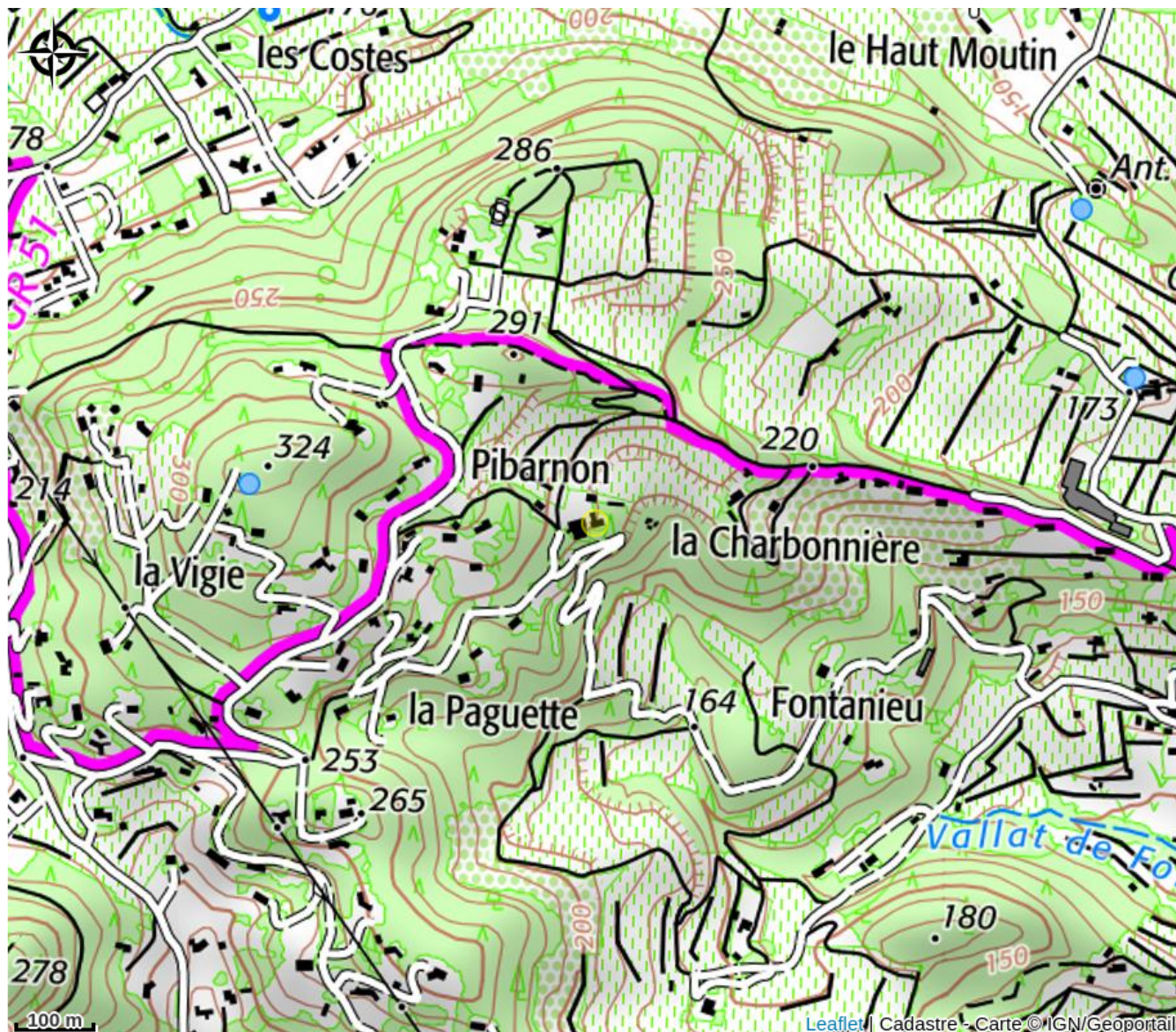
Château de Pibarnon Blanc 2016 :

Accents mûrs de poire Williams et de verveine se terminant par un soupçon de basilic, de sarriette et d'anis. Précision étincelante en bouche, tension et salinité dans un gant de puissance qu'il faudra associer à un tartare de bar au fenouil. Gault & Millau - Eté 2016

Château de Pibarnon - Vieux Marc

Cette eau-de-vie issue du cépage emblématique de Bandol est l'un des trésors cachés du château de Pibarnon, référence de l'appellation. En bouche, de l'épice, une légère amertume, des notes poivrées : un bel alcool à savourer - ou à offrir - pour les fêtes. Terres de vin - Novembre 2013

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année. Tous les jours.

Fermé le dimanche.

Fermetures exceptionnelles les jours fériés.

9h à 12h et de 14h30 à 18h.

Modes de paiement:

Carte bancaire/crédit, Chèque

Services:

Vente à la propriété, Boutique, Exportation internationale, Boutique en ligne

Fiche mise à jour par Bureau d'Information Tourisme de La Cadière d'Azur le 04/12/2020

Contact

Château de Pibarnon

410 Chemin de la Croix des Signaux

83740 La Cadière-d'Azur

Tél. 04 94 90 12 73

contact@pibarnon.fr

<http://www.pibarnon.com>