



25 Avril 2018, www.larvf.com

Côtes de Provence : Château Barbeyrolles, Blanc de Blancs 2016 -



Coup de coeur pour ce vin délicat et subtil, le Blanc de Blancs 2016 du Château Barbeyrolles :

Savoureux blanc de sémillon et rolle, toujours sur une retenue subtile. Le secret de son touché de bouche extrêmement délicat réside dans les précisions du pressurage.

Mot du Vigneron :

Régine Sumeire : L'histoire du Château Barbeyrolles commence par un coup de foudre en 1977, date à laquelle j'ai acquis ce domaine. Situé au pied du village de Gassin dans un lieu d'une beauté magique et préservée de la presqu'île de Saint-Tropez, ce vignoble de 12 hectares m'a conquise. Depuis, je me suis attachée à respecter et protéger ce terroir et les vins qu'il produit notamment grâce à l'agriculture biologique et aux levures indigènes.

Le Château Barbeyrolles Blanc 2016 composé de 54% de sémillon et 46% de rolle, offre des arômes subtils de fleurs blanches, d'agrumes et d'anis. Il présente une belle fraîcheur en bouche, séduit par ses notes minérales, sa longueur et sa finale ciselée.

Prix : 18€

> CONTACT

Château Barbeyrolles

2065, route de la Berle

93580 Gassin

Tél : 04 94 56 33 58

Site : www.barbeyrolles.com

> Retrouvez la note de ce vin dans **le guide des meilleurs vins de France**.