



CHÂTEAU BARBEYROLLES

Blanc de Blancs 2017



Certifié Biologique par Bureau Veritas depuis 2005.
Culture en biodynamie.



TERROIR

AOC Côtes de Provence.

De par leur situation côtière, les sols du Château Barbeyrolles sont situés dans la zone des « collines des Maures », sur la Presqu'île de Saint-Tropez. Ce sont des schistes datant de l'ère primaire.

CÉPAGES

59% Sémillon, 41% Rolle.

Age moyen des vignes : 35 ans.

MILLÉSIME

La pluviométrie a été faible en 2017. L'hiver a été doux sans épisode de gelées. L'été a été marqué par la sécheresse, ce que nous avons constaté dans les rendements en jus à la vendange. Nous avons observé les premières fleurs sur grenache le 14 mai. Juillet et août ont été particulièrement chauds et secs. La véraison a commencé du 13 juillet. Les vendanges ont débuté le 14 août et se sont terminées le 13 septembre.

CULTURE

Labours au cheval, travail du sol traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Enherbement de céréales après la vendange. Culture en biodynamie.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisses. Tri sur pied. Vinification par gravité en pressurage direct, sans foulage, dans un pressoir hydraulique de type Champenois pour obtenir un Blanc de Blancs fin et ciselé. Fermentation en levures indigènes et conservation en cuves inox sous température contrôlée. Embouteillé au Château Barbeyrolles.

DÉGUSTATION

Floral, notes de miel. Ce vin accompagne parfaitement les poissons et les fromages de chèvres. A consommer de préférence entre 12° et 14°.