



CHÂTEAU BARBEYROLLES

Rouge «Noir&Or» 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

62% Syrah, 38% Cabernet-Sauvignon.
Ages 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.

VINIFICATION

Vendanges manuelles en bacs. Tri sur pied. Le suivi analytique des maturités phénoliques et la dégustation des baies permettent de cueillir les raisins dans leur point optimum de maturité. La fermentation alcoolique, en levures indigènes, est conduite pour extraire le maximum de fruit et couleur mais aussi pour élaborer un vin élégant. Embouteillé au Château Barbeyrolles.

DÉGUSTATION

Nos rouges séduisent par leur élégance, étonnent par leur capacité à vieillir, notes de fruits rouges, avec des tanins fondus, longs en bouche, ils accompagnent parfaitement toutes les viandes, les fromages, le chocolat, et se boivent pour le plaisir. Dégustation entre 16° et 18°.