



*Edition 2018, guide de la Revue du Vin de France*

## CHÂTEAU BARBEYROLLES

C'est au Château de Barbeyrolles. à *Gassin*. que la Provençale Régine Sumeire a initié un rosé très pèle avec sa fameuse cuvée Pétale de Rose dans les années 80. Depuis. beaucoup ont suivi ce style mais elle reste la référence en la matière. L'un de ses secrets réside dans le pressurage doux des raisins en grappe entière dont découle un jus parfumé à la texture délicate. Sur les schistes près de la Méditerranée, un blanc (sémillon. rolle et ugni blanc) gras et savoureux et un rouge (syrah principalement) à la structure légère naissent des 12 ha conduits en bio. Ce domaine est sans aucun doute le plus intéressant du Golfe de Saint-Tropez. N'oubliez pas de goûter les rouges solaires et les rosés fringants. également vinifiés par Régine Sumeire et son neveu Pierre-François de Bernardi, du **Château de la Tour de l'Evêque** à *Pierrefeu-du-Var*.

**Les vins :** avec une régularité exemplaire, le rosé trouve en 2016 une extrême douceur et de délicates notes de garrigue et d'épices. Une référence en Provence.

**Côte de Provence Pétale de rose 2016**

**15/20**

**18 euros**

## ***Le coup de cœur :***

**Côte de Provence blanc de blanc 2016      14.5/20      18 euros**

Savoureux blanc de sémillon et rolle. toujours sur une retenue subtile. Le secret de son toucher de bouche extrêmement délicat réside dans la précision du pressurage.

**Rouge** : 10,63 hectares.

Grenache noir 39 %, Mourvèdre 31%.

Cinsault 16 %, Syrah 9 %,

Cabernet-Sauvignon 5 %

**Blanc** : 1,37 hectare.

Ugni blanc 37 %, Sémillon 34 %,

Rolle 29%

**Production moyenne** : 60 000 bt/an