



CHÂTEAU BARBEYROLLES

Rosé 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

35% Grenache, 26% Mourvèdre, 30% Cinsault, Ugni Blanc, Cabernet-Sauvignon, Sémillon, Rolle.

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

DÉGUSTATION

En robe pastel légèrement saumonée, son nez intense et solaire, épicé, aux parfums doux de nectarine, d'agrumes exotiques, une pointe de réglisse et d'anis également. En bouche il livre une chair soyeuse et juteuse, ample et remplie de fruit, parsemée d'un poivré aromatique, avec les résonances structurantes du mourvèdre. Profond, dense, intense, il charme dès à présent, mais se gardera 5 ans ou plus! Un tataki de saumon au poivre rose et une purée de courge butternut lui conviendra certainement!