



CHÂTEAU BARBEYROLLES

Blanc de Blancs 2018



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

51% Sémillon, 49% Rolle.

MILLÉSIME

Le millésime 2018 restera dans les mémoires comme particulièrement humide. Après la sécheresse de 2017, les mois de mars, avril, mai et juin 2018 ont enregistré des précipitations bien au-dessus des normales saisonnières, ce qui nous a empêchés de pouvoir rentrer dans les vignes pour assurer une bonne protection contre les maladies. L'absence totale de mistral et les pluies ont occasionné une pression très élevée de mildiou, ce qui a engendré une perte de récolte sur certaines parcelles. De plus la grêle a touché le vignoble le 24 juin : une première historique à Pierrefeu. L'été a tardé à venir mais était au rendez-vous le 21 juin, ce qui a permis une bonne maturation des raisins. Les vendanges ont commencé le 23 août et se sont terminées le 14 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°.