



CHÂTEAU BARBEYROLLES

Rosé 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

43% Grenache, 29% Cinsault, 18% Mourvèdre, 1% Cabernet-Sauvignon, 7% Ugni-Blanc, 1% Semillon, 1% 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 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!