



CHÂTEAU BARBEYROLLES

Rosé 2019



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

41% Grenache, 30% Mourvedre, 19% Cinsault, 7% Ugni-Blanc, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Sémillon.

MILLÉSIME

L'automne 2018 très pluvieux a permis à la vigne de faire ses réserves hydriques car l'année 2019 fut une année très sèche. Le début de l'année fut très venté, l'hiver relativement doux avec un refroidissement fin Mars. Le débourrement fut irrégulier et étalé, tout comme la floraison. Cette hétérogénéité s'est poursuivie jusqu'à la vendange où les écarts de maturités nous ont conduit à prolonger la vendange et à récolter certaines parcelles en plusieurs fois. Les vendanges ont commencé le 22 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.