



# CHÂTEAU BARBEYROLLES

## *Rouge «Noir&Or» 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

72% Syrah, 26% Cabernet-Sauvignon, 2% Grenache  
Ages moyen des vignes : 35 ans.

### 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.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles en bacs. Tri sur pied. Le suivi analytique des maturités phénoliques et la dégustation des baies permettent de cueillir les raisins dans leur point optimum de maturité. La fermentation alcoolique, en levures indigènes, est conduite pour extraire le maximum de fruit et couleur mais aussi pour élaborer un vin élégant. Embouteillé au Château Barbeyrolles.

### DÉGUSTATION

Nos rouges séduisent par leur élégance, étonnent par leur capacité à vieillir, notes de fruits rouges, avec des tanins fondus, longs en bouche, ils accompagnent parfaitement toutes les viandes, les fromages, le chocolat, et se boivent pour le plaisir. Dégustation entre 16° et 18°.