

CHÂTEAU BARBEYROLLES

Blanc de Blancs 2020





Certifié Biologique par Bureau Veritas depuis 2005. Certifié biodynamique par Demeter pour 2020.

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

60% Semillon, 40% Rolle.

MILLÉSIME

L'automne 2019 arrosé permit le remplissage des nappes phréatiques. L'hiver fut sec et doux, entrainant une avance du cycle végétatif avec un débourrement précoce à partir du 11 mars. Le vignoble a subit un gel historique le 26 mars. Il fallut ensuite attendre le mois de mai pour enregistrer des températures plus douces. La floraison débuta le 15 mai par les Grenaches et se déroula normalement, sans coulure notable. Le temps chaud et sec du mois de juillet, ainsi que les bonnes réserves hydriques profitèrent au bon développement de la vigne. Les vendanges débutèrent le 14 août pour

se terminer le 4 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 Châ-

teau 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°.

