



CHÂTEAU BARBEYROLLES

Rosé 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

56% Grenache, 23% Mourvedre, 16% Cinsault, 3% Ugni-Blanc, 2% Cabernet Sauvignon.

MILLÉSIME

L'automne 2019 arrosé permet le remplissage des nappes phréatiques. L'hiver fut sec et doux, entraînant une avance du cycle végétatif avec un débourrement précoce à partir du 11 mars. Le vignoble a subi 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 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.