

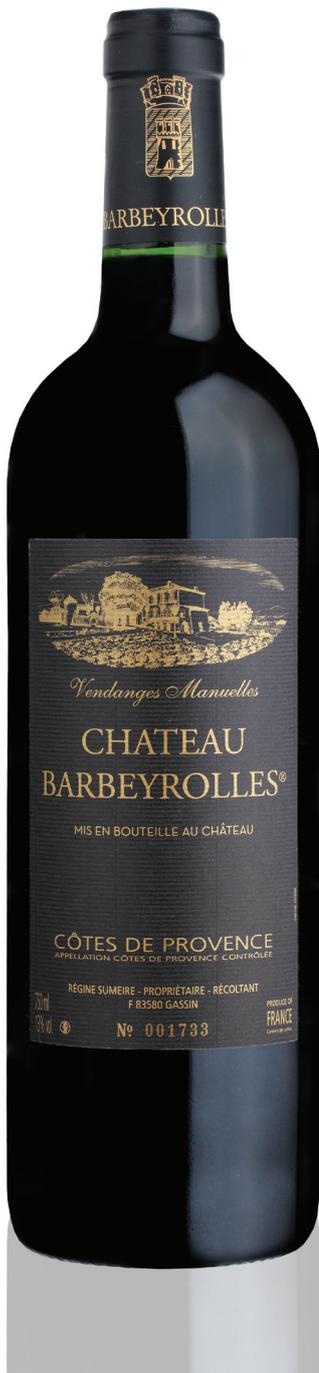


CHÂTEAU BARBEYROLLES

Rouge «Noir&Or» 2020



Certifié Biologique par Bureau Veritas depuis 2005.
Certifié agriculture biodynamique par Demeter.



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% Syrah, 20% Cabernet-Sauvignon, 15% Mourvèdre et 5% Grenache.

MILLÉSIME

L'automne 2019 arrosé permit 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. 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°