



# CHÂTEAU BARBEYROLLES

## *Blanc de Blancs 2021*



Certifié Biologique par Bureau Veritas depuis 2005.  
Vin biodynamique certifié 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

55% Sémillon, 45% Rolle.

### MILLÉSIME

Après un hiver sec et relativement doux, le débourrement fut précoce à partir du 20 mars sur les grenaches. Le gel du 8 avril ne nous a pas épargné. Les pluies d'avril et mai ont permis de relancer la végétation. Les conséquences de ce gel sont moindres que ce qu'on pouvait craindre : en mai nous avons eu l'heureuse surprise d'assister à des remontées de grappes ! La floraison a débuté le 17 mai, l'été fut sec sans grosse chaleur, les premiers grains vérés sont apparus le 16 juillet. Les vendanges débutèrent le 23 août pour se terminer le 24 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 Château Barbeyrolles.

### DÉGUSTATION

Dans sa robe pale citronnée, le nez typé délivre fleurs d'acacia et miel, son fruit est intense débordant de pêches, poires et de pommes dorées, sur fond pierreux entrelacé de garrigue et zestes. Une bouche soyeuse de toucher dense et équilibrée par son acidité digeste, elle offre un juteux gourmand au caractère épicé. Les zestes d'agrumes se mêlent à la pêche de vigne, la pomme croquante, le cédrat, la longue finale, saline exhibe des notes fleuries et herbales. Peut vieillir facilement 5-6 ans. A consommer de préférence entre 12° et 14°.

— *Julia &  
Bruno Scavo*