



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 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 5 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

La robe dévoile une couleur pourpre rubis. Le nez encore réservé évoque à l'ouverture olive noire, une saveur sauvage, note de cuir, complétées par un fruit noir profond offrant mûres, cerises marasques sur fond de laurier et garrigue. Une bouche nette, juteuse d'acidité pondérée, ses tanins fermes mais pas durs, s'impriment dans la texture soyeuse. Une aération lui ferait du bien. Avec un long potentiel de vieillissement, il ira jusqu'à 10-12 ans au moins. Dégustation entre 16° et 18°

— *Julia &
Bruno Scavo*