



# CHÂTEAU BARBEYROLLES

## *Rosé 2021 « Pétale de Rose »*



Certifié Biologique par Bureau Veritas depuis 2005.  
Vin biodynamique certifié par Demeter.

### TERROIR

AOP 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

34% Grenache, 29% Cinsault, 27% Mourvèdre, 3,8% Cabernet-Sauvignon, 2,2% Ugni-Blanc, 2% Rolle, 2% Sémillon.

### 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 finalement 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 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

Sa robe délicate couleur pétales de rose donne d'entrée le tempo. Le nez est pur sous un fin voile de silex. Il éclate de fraise et de réglisse à l'aération, évoquant également garrigue et feuilles de laurier. La bouche a la fois fraîche et charnue, pose sa teinte épicée, structurée par le relief du caractère zesté. Ses arômes complexes entrelacent fruits rouges, agrumes tel l'écorce de pomelo et poivre rose. La finale est sapide, crayeuse et longue. Un vin qui a l'équilibre habituel de cette cuvée, entre structure élégante, fruit et notes méridionales typiques. Boire sur les 2-3 ans à venir.



— *Julia &  
Bruno Scavo*