



# CHÂTEAU BARBEYROLLES

## *Blanc de Blancs 2022*



Certifié en Agriculture Biologique depuis 2005.  
Vin biodynamique certifié par Demeter et Biodyvin



### 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

51% Semillon, 25% Ugni-Blanc, 24% Rolle.

### MILLÉSIME

Après un hiver sec et doux, le débourrement commença au début du mois d'avril. Nos vignes n'ont pas souffert du gel cette année. Il n'y eut pas non plus de pluies printanières. La floraison commença le 20 mai. L'été fut marqué par de fortes chaleurs et une persistance de la sécheresse. Les premières grappes de syrah ont été récoltées le 20 juillet. Les vendanges débutèrent le 18 août pour se terminer le 9 septembre. La récolte fut de bonne qualité malgré quelques pertes dues au manque d'eau.

### 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 et œug béton sous température contrôlée. Embouteillé au Château Barbeyrolles.

### DÉGUSTATION

Sous sa couleur or pâle aux reflets jaune-citron, le nez montre un caractère net et fin. Les saveurs sont douces, invitantes, comme les notes de poire mûre. À mesure que le vin respire, une sensation d'agrumes apparaît, rappelant le yuzu exotique, ainsi que le cédrat. Des notes de miel se mêlent au zeste d'agrumes, apportant une amertume subtile et une minéralité persistante en fin de bouche. Dégustez-le dès maintenant, accompagné d'un filet de Saint-Pierre, d'oseille et d'un sabayon mousseux aux agrumes. Se conserve en cave pendant 4 à 5 ans.

A consommer de préférence entre 12° et 14°.