



CHÂTEAU BARBEYROLLES

Rosé 2022 « Pétale de Rose »



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

46% Grenache, 29% Cinsault, 20% Mourvèdre, 2,5% Cabernet-Sauvignon, 2,5% Ugni-Blanc.

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 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

En robe pastel légèrement saumonée, son nez intense et solaire, épicé, aux parfums doux de nectarine, d'agrumes exotiques, une pointe d'anis également. En bouche il livre une chair soyeuse et juteuse, ample et remplie de fruits avec une belle structure portée par le mourvèdre. Profond, dense, intense, il charme dès à présent, mais se gardera 5 ans ou plus! Un tataki de saumon au poivre rose et purée de courge butternut lui conviendra certainement.