



CHÂTEAU BARBEYROLLES

Rouge «Noir&Or» 2021



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

49% Syrah, 33% Grenache, 18% Cabernet-Sauvignon.

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 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. 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

À la dégustation, la syrah révèle des arômes de fruits noirs (mûre) et d'épices douces (cannelle). Le grenache enrobe le côté délicatement acidulé de la myrtille. Le cabernet sauvignon apporte tanins et complexité. Dégustation entre 16 et 18°.