



CHÂTEAU BARBEYROLLES

Rosé 2023 « 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

42% Grenache, 28% Mourvèdre, 23% Cinsault, 4,5% Ugni-Blanc, 2% Cabernet-Sauvignon, 0,5% Sémillon.

MILLÉSIME

Après un automne et un hiver secs, le débourrement a commencé le 27 mars. La floraison a commencé le 17 mai. L'été fut marqué par de fortes chaleurs notamment au cours de la deuxième quinzaine d'août. Les vendanges ont commencé le 21 août pour se terminer le 15 septembre. Les vendangeurs commençaient à 3h du matin en raison d'une chaleur écrasante.

CULTURE

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

Ce rosé pastel livre une composition d'essence méditerranéenne traversée de pêche, fraise et orange. Son palais net, précis et souple, laisse un ressenti frais. Il exprime un grain de texture zestée, du fruit et des épices. Un rosé à la fois fin et structuré, idéal pour la table.

A consommer à 12°C.