



CHÂTEAU BARBEYROLLES

Rouge «Noir&Or» 2022



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



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

57% Syrah, 25% Grenache, 18% Cabernet-Sauvignon.

MILLÉSIME

Après un hiver sec et doux, le débourrement commençât 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 véré 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. 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. Le vin a été assemblé dans un œuf en béton en septembre 2022 et mis en bouteille en août 2023. Embouteillé au Château Barbeyrolles.

DÉGUSTATION

Nos rouges séduisent par leur élégance, étonnent par leur capacité à vieillir, notes de fruits rouges, avec des tanins fondus, longs en bouche, ils accompagnent parfaitement toutes les viandes, les fromages, le chocolat, et se boivent pour le plaisir. Dégustation entre 16° et 18°