



CHÂTEAU BARBEYROLLES

Blanc de Blancs 2023



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

44% Sémillon, 44% Rolle, 12% Ugni-Blanc.

MILLÉSIME

Après un automne et un hiver sec, 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 caisses. Tri sur pied. Vinification par gravité en pressurage direct 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 œuf béton sous température contrôlée. Embouteillé au Château Barbeyrolles.

DÉGUSTATION

Au nez, sous son voile floral classique perce la pêche et les agrumes. Le palais parle d'un ensemble texturé, souple et soyeux, de chair pulpeuse rafraîchie par les agrumes et les zestes dans une finale épurée.

A consommer de préférence entre 12° et 14°.