



Fiche Technique

Wijn

Producent

Website

Herkomst

Classificatie

Bodem

Druivenras

Le Noir et Or

Château Barbeyrolles

<https://www.barbeyrolles.com/>

Côtes de Provence, Frankrijk

AOC

Leisteen uit het primaire tijdperk

69% Syrah, 26% Cabernet-Sauvignon, 5% Mourvèdre.

Gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 35 jaar.

Vinificatie

Alle druiven worden met de hand gesorteerd en geoogst volgens hun polyfenolische rijpheid. De druiven worden ontsteeld, licht gekneust en overgebracht in roestvrijstalen vaten. De alcoholische gisting wordt uitgevoerd om optimaal fruit en kleur te verkrijgen, maar ook om een elegante wijn te produceren. Maceratie duurt ongeveer 10 dagen. Zodra de malolactische gisting voorbij is, wordt de wijn enkele maanden in vaten bewaard. De wijn wordt gebotteld in het kasteel.

10-12 °C

Serveer temperatuur

Smaakomschrijving

De kleur is paars-granaat, diep en levendig. De intense neus toont tonen van wilde bramen en pruimen, gekruid met wat zoethout, laurier- en pepertinten. Zijdeachtig en elegant, maar ook genereus door een pittig karakter. Het mondgevoel is sappig, omringt de stevige tannines. In de finish enkele nobele bittere hints van zoete kers. Biodynamisch

Biologisch

Beschikbare jaargangen

2018

Beoordeling

-

Informatie producent

Barbeyrolles werd in 1977 overgenomen door Régine Sumeire. Deze wijngaard van twaalf hectare, gelegen aan de voet van het dorp in Gassin, is een van de best bewaarde plaatsen van magische schoonheid in de golf van Saint-Tropez. Het is geschilderd door tal van kunstenaars, waaronder Charles Camoin.

Deze slapende wijngaard vereiste veel geduld en hard werken. De eerste fles van de Château Barbeyrolles dateerde van 1982. In 2004 en 2005 werd een nieuwe kelder gebouwd, volgens de principes van zwaartekrachtwijnbereiding, met twee Coquard-champagnepersen.

