



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU BARRALIÈRE

CÔTES DE PROVENCE

VIGNOBLE ET TERROIR

Domaine familial de 20 hectares situé à Cuers, sur un terroir exceptionnel de gravoches.

Gilles et Christophe Rouvier ont pris la succession de leur père et suivent avec passion et professionnalisme leur vignoble.

Les raisins sont issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement.

Sélection parcellaire sur un terroir 100% gravoches : cailloutis calcaires sur sol argilo-limoneux.

Le climat méditerranéen balayé par le Mistral n'engendre pas de forte pression phytosanitaire, permettant ainsi de limiter les traitements.

VINIFICATION

Rosé : Vinification et élevage de 7 mois en barriques de 500 litres avec remise en suspension des lies régulières.

Blanc : Vinification et élevage de 7 mois en barriques de 500 litres avec remise en suspension des lies régulières.

Rouge : Pendant les vendanges, les parcelles sont contrôlées une fois par semaine pour une récolte à parfaite maturité. Vinification traditionnelle en petites cuves ouvertes. Macération longue avec pigeages manuels.

30 jours de macération et 9 mois d'élevage en barrique.

Ce sont les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez qui procèdent à l'élevage en barrique

et aux derniers traitements de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille. Cette dernière étape se fait dans des conditions optimales avec un équipement technique de dernière génération permettant de préserver la qualité des vins.

CÉPAGES

Rosé 80% Grenache, 20% Syrah

Blanc 100% Vermentino, élevage en fûts de 500 litres pendant 6 mois avec bâtonnage régulier

Rouge Mourvèdre et Syrah • Sélection parcellaire • Elevé 9 mois en barrique

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

La robe est d'un rose très pâle. Le nez est très net sur des notes de fleurs blanches, d'épices douces et d'agrumes. La bouche est très ample, presque sucrante avec une tension rafraichissante en finale. Un rosé élégant, frais et complexe.

Blanc

Beaucoup de complexité, notes de brioche et de biscuit au beurre, fruits exotiques. En bouche, une attaque charmeuse, veloutée, ample. Beaucoup de rondeur, vin très bien équilibré.

Rouge

Vin à la robe rouge intense et profonde. Un nez puissant, complexe et riche sur des notes d'épices avec une légère touche boisée. Finale longue et persistante sur la mûre et les épices. Un grand vin rouge complexe, intense et élégant.

ACCORDS METS ET VINS

■ Un rosé de gastronomie qui saura accompagner une viande blanche en sauce ou un poisson à chair blanche fin et iodé.

■ Fromage de chèvre, ou terrine de foie gras

■ Sa puissance se marie parfaitement avec une belle pièce de bœuf, le gibier à plumes (faisan, pintade, pigeon) et une large palette de fromages au lait cru. À servir entre 16 et 18°C.

DISPONIBLE EN 75CL

