

Château Barbeyrolles

AOC Côtes de Provence

Cuvée Pétale de Rose ® 2011



Cuvée Pétale de Rose ®

Depuis 1985 l'élaboration du rosé « Pétale de Rose » ® est le fruit de continuelles recherches.

Millésime: l'année a été marquée par un hiver pluvieux, un printemps chaud et sec, un été mitigé. La floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions et de façon précoce. Après un mois de juillet peu ensoleillé, frais et arrosé, le mois d'août a été plutôt chaud et sec. Les vendanges ont commencé le 27 août.

Culture: labours, pas de désherbants chimiques, fumures animales, traitements au cuivre et soufre.

Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique certifié par FR-BIO 10.

Cépages: grenache 45%, mourvèdre 17%, cinsault 12%, cabernet sauvignon, ugni-blanc, rolle, semillon et syrah

Vinification: cueillis à la main, les raisins sont triés et mis directement dans le pressoir sans foulage. Seule une légère pressée est effectuée pour obtenir le maximum de délicatesse et de parfum au cœur même du grain de raisin.

Dégustation: ce vin délicat doit se boire autour de 14°. Apéritif très agréable. Il accompagne parfaitement les sauces blanches, les poissons, le saumon fumé, les soufflés et la cuisine asiatique.