



DOMAINE LA BARROCHE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Le signoble, transmis de génération en génération depuis le 14^e siècle, s'étend sur 14,5 hectares d'un terroir unique de sable et de galets roulés, dont près de la moitié est planté de Grenache centenaire.

Le domaine la Barroche incarne l'équilibre, l'authenticité, la sobriété ainsi que le caractère passionné de l'appellation. « Vignerons dans l'âme, nous sommes profondément enracinés à Châteauneuf du Pape. Respectueux de l'héritage de nos aînés, humbles et persévérants dans notre travail de la vigne, notre volonté est d'offrir le meilleur vin possible, en quête d'excellence. »

FIANCÉE DE DOMAINE LA BARROCHE



Inutile de résister...

Ce vin est né de l'amour de deux cépages : le Grenache, issu d'une vigne centenaire, et la Syrah, provenant d'une jeune vigne. Ce vin est un mélange de soie, de finesse et de puissance entre tradition et modernité.

Il matérialise l'alliance des opposés.

Il symbolise la complémentarité, l'univers du masculin et du féminin, la passion, la célébration, la finesse du glamour et l'élégance du dandysme.

2 0 1 3

ASSEMBLAGE

60% Syrah

issu du quartier Cabrières qui amène du fruit, de la puissance, de la couleur et des arômes de cacao.

40% Grenache

issu de nos parcelles de vignes centenaires de Grand Pierre/Rayas, Palestor et Terres Blanches, sélectionnées pour leur finesse, leur élégance et leur soyeux.

VITICULTURE

Un ébourgeonnage sévère est effectué.

Des vendanges en vert sont réalisées.

La récolte se fait manuellement avec un double tri rigoureux à la vigne.

Une des caractéristiques notables du millésime 2013 est l'exceptionnelle qualité des Syrah. Nous ne pouvons passer à côté de l'assemblage de notre meilleur demi-muid de Syrah avec nos vieux Grenache. Nous avons donc le plaisir de vous annoncer le retour de Fiancée après 5 ans d'absence.



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification en cuves béton enterrées.

Éraflage des rafles non mûres.

Macérations supérieures à 4 semaines.

Extractions douces.

Le Grenache est élevé en cuve.

La Syrah est élevée sur lies fines, en demi-muids vieux de 3 vins.

L'élevage dure en moyenne 18 mois.

Le vin n'est pas filtré avant la mise en bouteille.

CARLOS PAZOS

L'étiquette a été conçue et dessinée par Carlos Pazos. Artiste barcelonais, il a reçu le Prix National des Arts Plastiques 2004 d'Espagne. Amoureux de la France, où il séjourne et travaille une bonne partie de l'année, bon vivant et noctambule, il a voulu exprimer l'alliance des plaisirs à la fois secrets et expansifs que cet assemblage du Domaine La Barroche nous propose.