

JULIEN BARROT 2022

Sa signature, son cru

Dans sa quête à aller toujours plus loin pour révéler le meilleur du terroir, cette cuvée est celle qui caractérise le mieux l'essence du domaine et la personnalité de vigneron de Julien Barrot.

Alchimie de l'assemblage, il se compose de vieilles vignes issues des meilleurs terroirs du cru.

Un vin singulier, soyeux et opulent dont la signature ne fait aucun doute.

Sa robe profonde, son nez floral, sa bouche fraîche, pleine de fruits mûrs et de notes cacaotées, et sa finale toute en dentelle en font un vin de grande race.

ASSEMBLAGE

63% Grenache issu d'une parcelle à l'intersection de "Palestor" et "Bois Dauphin" et une parcelle à l'intersection de "Grand Pierre", "Rayas" et "Pointu" ainsi que des quartiers "Cabrières", « Boursan" et "Pied Long"

13% Mourvèdre issu des "Mascarottes" et de "Boursan"

11% Syrah issu des quartiers "Le Parc" et "Cabrières"

7% Counoise issu du quartier des « Bourguignons »

5% Cinsault issu de "Pierre à feu"

1% Autre cépage

Le vignoble est situé au Nord, Nord-Est de l'appellation Châteauneuf du Pape sur des sols d'argiles rouges à dominante de sable. L'âge moyen des vignes est élevé (+65 ans) avec près de 50% de Grenache centenaire.

VITICULTURE

La viticulture est effectuée dans le respect de la vigne et de son environnement.

Un ébourgeonnage sévère est effectué.

La récolte se fait manuellement avec une minutieuse sélection des grappes.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cave enterrée et construite sur gravité pour une vinification toute en délicatesse.

Vinification en cuves tulipe béton. Éraflage des rafles non mûres.

Macérations supérieures à 4 semaines. Extractions douces.

Élevage en cuves tulipe béton, en foudres et demi-muids pendant 22 mois.

DEGUSTATION

« Cette cuvée d'une belle profondeur dévoile de beaux fruits rouges et noirs, des arômes floraux et une touche de minerality. Concentré avec des tanins soyeux et une belle densité en milieu de bouche, c'est un excellent Châteauneuf du Pape qui illustre une grande maîtrise et bénéficiera d'un long potentiel de garde. »

Jeb Dunnuck – Novembre 2023

SERVICE

Pour une dégustation optimale, nous recommandons de décanter les vins au moins 30 minutes à l'avance et de les servir entre 16° et 18° C.

