

## LIBERTY 2022

*Un vin de liberté souffle sur la Barroche*

*Liberty est un vin d'auteurs, fruit du cheminement mature de deux vigneron amis qui ont osé retourner à l'essentiel : s'émanciper dans le vignoble, explorer un terroir d'exception hors des sentiers battus et métamorphoser leurs émotions en une expérience unique.*

*Car la liberté n'est pas seulement de faire ce que l'on veut mais de révéler ce que l'on est.*

### ASSEMBLAGE

**53% Grenache**

**18% Cinsault**

**13% Mourvedre**

**11% Syrah**

**5% Carignan**

Liberty de la Barroche est né dans la partie la plus méridionale du Rhône, à Caumont sur Durance, un vrai petit coin de paradis à 125 m d'altitude baigné par les affluents du Rhône et balayé par le Mistral. Les cépages s'enracinent sur des terrasses villafranchiennes de sable, d'argile rouge et bleu, recouvert d'un tapis de galets roulés à 125 m d'altitude et s'épanouissent sur un terroir vallonné et ensoleillé, géologiquement identique au plateau de la Crau de Châteauneuf du Pape.

Les vignes anciennes de Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan et vieux Grenache cultivés "en gobelets" complantés (une démarche aujourd'hui quasi artistique) - ont en moyenne 65 ans.

### VITICULTURE

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

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

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cave construite sur gravité au coeur de la maison familiale en 1930.

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

Macérations supérieures à 4 semaines. Extractions douces.

Élevage en foudres et demi-muids pendant 20 mois.

### DEGUSTATION

"Ce vin précis, pur, concentré avec un style moyennement charpenté exhale des arômes de fruits noirs et rouges, d'épices et de fleurs. Liberty 2022 présente un bel équilibre et sa bouche est d'une incroyable fraîcheur et d'une belle longueur."

*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.

