



DOMAINE LA
BARROCHE
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Le vignoble, transmis de génération en génération depuis le 14^e siècle, s'étend sur 15 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. »

DOMAINE LA BARROCHE



Alchimie d'un assemblage minutieux, cette Signature marque un vin à la personnalité singulière, un mélange subtil d'épices et de fruits noirs, un concentré d'arômes et d'émotions.

« Engagé dans une culture qui me pousse toujours plus loin à découvrir le meilleur du terroir, cette cuvée est celle qui caractérise le mieux l'essence du domaine et ma personnalité de vigneron. Nous l'avons élaborée avec le plus grand soin, en tenant compte de l'influence de l'environnement et des astres sur le raisin et le vin. Dans la vigne, nous utilisons des engrais naturels, vendangeons manuellement et effectuons une rigoureuse sélection des grappes. Dans la cave, nous privilégions extractions douces et élevages longs et délicats. »

Julien Sansot

2 0 1 5

ASSEMBLAGE

62% Grenache

issu d'une parcelle à l'intersection de « Pales-tor » et « Bois Dauphin » et une parcelle à l'intersection de « Grand Pierre », « Rayas » et « Pointu » ainsi que des quartiers « Cabrières », « Boursan » et « Pied Long »

18% Mourvèdre

issu des « Mascaronnes » et de « Boursan »

13% Syrah

issu des quartiers « Le Parc » et « Cabrières »

5% Cinsault

issu de « Pierre à feu »

1% Vaccarèse

1% Autres cépages

Sols caractéristiques de Châteauneuf-du-Pape (sable jaune et rouge, argile rouge et argile calcaire, galets roulés) avec une forte proportion de sables.



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.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification en cuves béton enterrées.

Éraflage des rafles non mûres.

Macérations supérieures à 4 semaines.

Extractions douces.

Élevage en foudres et demi-muids pendant en moyenne 18 mois.

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

DÉGUSTATION

« Tendu, mordant, charpenté avec une magnifique structure ainsi que des notes classiques de framboises et cerises noires, de fleurs écrasées et une pincée de minéralité. J'aime sa tension, sa pureté et sa verticalité et pour finir sa longueur en bouche impressionnante »

Jeb Dunnuck pour Robert Parker – Octobre 2015

« Vif, Pur et fruité, plein d'éclat et d'énergie avec des tannins très fins. Savoureux, convenablement corsé avec une réelle authenticité et pureté. Juste équilibre entre modernité et tradition pour le plus grand effet. »

Matt Wall pour Tim Atkins – Novembre 2016

Bureau : 19, avenue des Bosquets, Cave : 16, chemin du Clos - 84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - FRANCE

Tél. +33 (0) 6 62 84 95 79 - Fax +33 (0) 9 59 22 95 25 - contact@domainelabarroche.com

www.domainelabarroche.com