



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 persévérandans notre travail de la vigne, notre volonté est d'offrir le meilleur vin possible, en quête d'excellence.* »

JULIEN BARROT

DE DOMAINE LA BARROCHE



2 0 1 9

ASSEMBLAGE

60% 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"

19% Mourvèdre

issu des "Mascarones" et de "Boursan"

13% Syrah

issu des quartiers "Le Parc" et "Cabrières"

5% Cinsault

issu de "Pierre à feu"

1% Vaccarèse

2% Autres cépages



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 engrains naturels, vendangeons manuellement et effectuons une rigoureuse sélection des grappes. Dans la cave, nous privilégions extractions douces et élevages longs et délicats. »

Julien Barrot

VITICULTURE

Un ébourgeonnage sévère est effectué. La récolte se fait manuellement avec un double tri rigoureux à la vigne.

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.

Elevage en cuves tulipe béton, en foudres et demi-muids.

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

DÉGUSTATION

"Ce millésime nous offre des vins d'une grande intensité au bouquet de petits fruits rouges frais et acidulés, de réglisse et de violette.

La bouche est ample et persistante d'une belle pureté aromatique.

Puissant et structuré, cette cuvée sublime les terroirs à dominante de sable du Domaine."