LA BARROCHE

LIBERTY

UN VIN DE LIBERTÉ SOUFFLE SUR LA BARROCHE !

Liberty est un vin d'auteurs, fruit du cheminement mature de deux vignerons 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.

Un terroir exceptionnel dans
UN COIN DE PARADIS

Issu de vieilles vignes qui s'enracinent sur des terrasses villafranchiennes de galets roulés, à 125m d'altitude, Liberty de la Barroche est né dans la partie la plus méridionale du Rhône, à Châteauneuf de Gadagne et géologiquement identique au plateau de la Crau de Châteauneuf du Pape.

Un vrai petit coin de paradis où les cépages cinquantenaires s'épanouissent sur un terroir vallonné et ensoleillé, baigné par les affluents du Rhône et balayé par le Mistral.

Après s'être réchauffées dans un épais tapis de gros galets roulés, charriées par le fleuve, ces vieilles vignes vont puiser ce dont elles ont besoin dans un mix de sable et d'argile rouge et bleu qui leur permet de rester au frais, même en période caniculaire.

La promesse d'une expérience de pur plaisir

Assemblage

Les vieilles vignes de Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan et Grenache cultivées "en gobelets" complantées (une démarche aujourd'hui quasi artistique) ont en moyenne 65 ans.

55% Grenache
18% Syrah
12% Mourvèdre
10% Cinsault
5% Carignan

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 et élevage

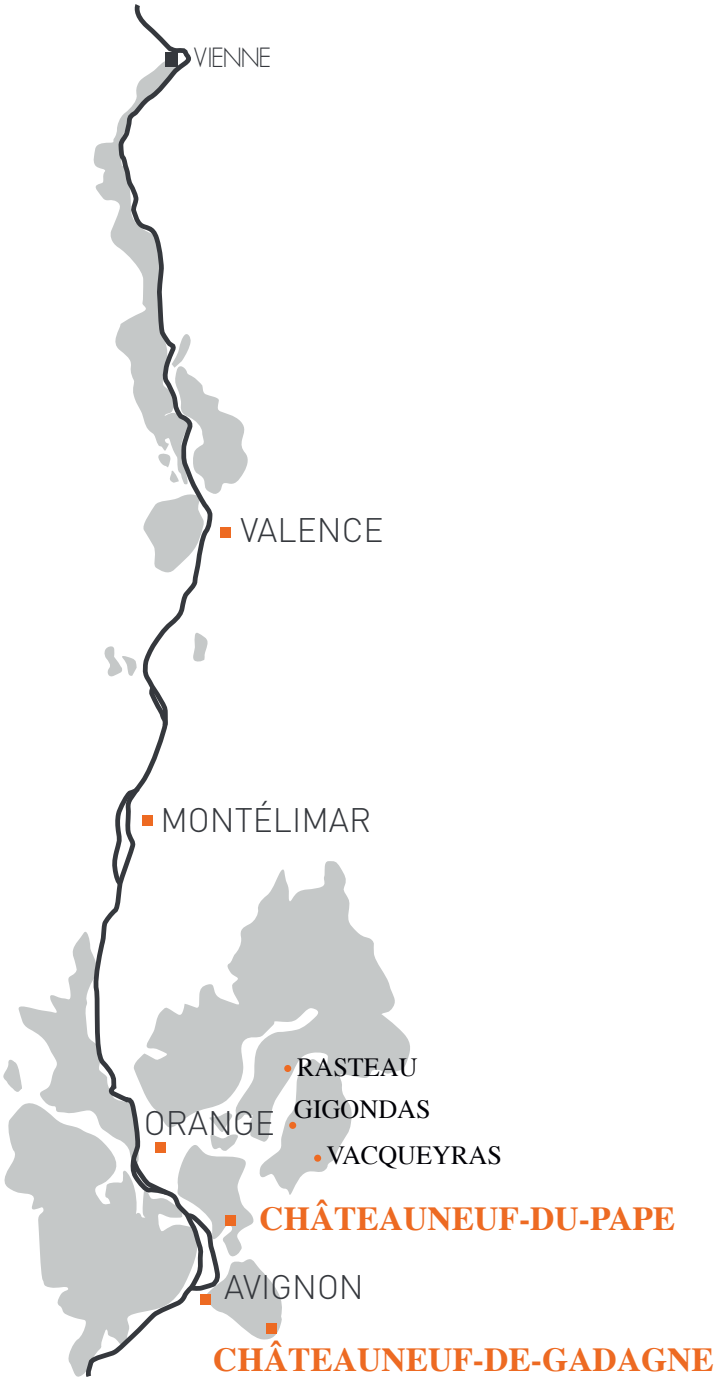
Cave construite en 1930 sur gravité.
Vinification en cuves béton enterrées. Éraflage des rafles non mûres. Macérations supérieures à 4 semaines. Extractions douces.
Elevage en foudres et demi-muids pendant en moyenne 18 mois.
Le vin n'est pas filtré avant la mise en bouteille.

Dégustation

"Ses arômes de framboises noires juteuses, de violettes, d'herbes poivrées et de minéralité ne sont pas sans rappeler un Châteauneuf du Pape. La comparaison reste également vivante dans le palais avec un style moyennement charpenté, concentré, structuré et mordant qui évoluera harmonieusement pendant au minimum 7 ou 8 ans ».

Jeb Dunnuck pour Robert Parker – Octobre 2016

LA VALLÉE DU RHÔNE



LA BARROCHE
LIBERTY

84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. +33 662 849 579
contact@domainelabarroche.com

www.domainelabarroche.com