

JULIEN BARROT 2021

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

61% 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"

18% Mourvèdre

issu des "Mascarottes" et de "Boursan"

13% Syrah

issu des quartiers "Le Parc" et "Cabrières"

5% Cinsault

issu de "Pierre à feu"

1% Vaccarese

2% Autres cépages

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 18 mois.

DEGUSTATION

Les vins sont digestes et présentent une belle sapidité et de jolis amers.

C'est un millésime de caractère, élégant et frais. Il sera parfait pour des accords mets et vins.

