

## JULIEN BARROT 2023

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"

**15% Mourvèdre** issu des "Mascarottes" et de "Boursan"

**11% Syrah** issu des quartiers "Le Parc" et "Cabrières"

**7% Counoise** issu du quartier des « Bourguignons »

**5% Cinsault** issu de "Pierre à feu"

**1% Autre cépage**

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 vieux foudres et demi-muids et cuves tulipe béton pendant 19 mois.

### DEGUSTATION

« Ce vin exprime des arômes frais de violette, de pétale de rose, de fraise, des nuances mentholées et une pincée d'herbes séchées. C'est un rouge élégant et séduisant, doté d'une grande palette de saveurs. Généreux, le 2023 est porté une belle fraîcheur et s'achève sur une finale longue et raffinée. »

Nicolas Grenacher – *Vinous* – Août 2024

### 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.

