

Fiche technique

DOMAINE LA BARROCHE BLANC 2024

Cuvée emblématique – Châteauneuf du Pape

« Cette cuvée phare du domaine signe notre volonté de perpétuer le savoir-faire familial et symbolise notre quête de finesse et de fraîcheur ».

Julien et Laetitia Barrot, frère et sœur vignerons

Notre terroir

Parcelles situées au Nord de l'appellation :

Piedlong avec un double socle calcaire ajoutant une touche iodée, presque saline.

Palestor Versants Nord Est, au sous-sol crayeux donnant une tension salivante et une belle amplitude.

Sols composés de sables fins d'origine marine (sable du miocène), d'argiles rouges riches en oxyde de fer et de sous-sols calcaires offrant un **équilibre remarquable entre fraîcheur, minéralité et rondeur** digne des grands vins blancs.

Nos choix d'élaboration

Viticulture manuelle et respectueuse, ébourgeonnage sévère.

Vendanges manuelles avec tri intransigeant « haute couture ».

Cuvée d'assemblage de cépages et de terroirs

70% Clairette blanche et rose pour la finesse et la fraîcheur aromatique (parcelles « Piedlong » et « Palestor »)

15% Roussane pour la profondeur et la rondeur (parcelle « Palestor »)

15% Grenache Blanc pour la gourmandise (parcelle « Palestor »)

Fermentation longue et élevage de 12 mois sur lies fines en demi-muids pour les Clairettes et oeufs béton pour les Roussane et Grenache blanc.

Premier millésime de cette cuvée : 2024 (mis en bouteille le 2 septembre 2025)

Nos engagements environnementaux

Repos de nos terroirs pendant 7 ans, sélection massale avec notre pépiniériste Lilian Berrillon, plantation de porte-greffes puis greffage sur pied selon technique ancestrale 4 ans plus tard.

Viticulture de précision, respectueuse de l'écosystème. Certification Bio Certipaq FRBio 09

Chaque geste est pensé pour sublimer le vivant.

Le style de notre cuvée

Châteauneuf du Pape frais et élégant, riche de l'énergie du terroir.

Belle robe jaune or aux reflets argentés.

Nez aérien sur les fruits jaunes rappelant la mirabelle et le cédrat.

A l'aération, on retrouve des notes de fleurs blanches, d'acacia et de chèvre-feuille.

Une pointe anisée de badiane amène de la fraîcheur aromatique.

La bouche équilibrée est fraîche et ronde. La finale est minérale et tonique.

Notre conseil de service

Pour une dégustation optimale, décanter les vins au moins 30 minutes à l'avance et les servir à 12° C.

