

Fiche technique

BARROCK ROUGE 2024

Cuvée créative – Vin de France

« BARROCK, c'est la LIBERTE hors appellation. C'est le cri, le fun, l'instinct !

Un grand vin qui claque, qui joue, qui ose. Bref, à fond dans son époque. ».

Julien et Laetitia Barrot, frère et sœur vignerons

Notre terroir

Barrock est né dans la partie la plus méridionale du Rhône, à Caumont sur Durance à 125 mètres d'altitude sur un plateau villafranchien de l'époque quaternaire géologiquement identique au plateau de la Crau de Châteauneuf du Pape.

Les cépages s'enracinent sur des **terrasses de sable, d'argile rouge et bleu**, recouvert d'un **tapis de galets roulés** et s'épanouissent sur un terroir vallonné et ensoleillé, baigné par les affluents du Rhône et balayé par le Mistral.

Les vignes anciennes de Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan et vieux Grenache cultivés « en gobelet » complantés (une démarche aujourd'hui quasi artistique) ont en moyenne 65 ans.

Nos choix d'élaboration

Viticulture manuelle et respectueuse, ébourgeonnage sévère.

Vendanges manuelles avec tri intransigeant « haute couture ».

50% Grenache

18% Cinsault

14% Mourvedre

12% Syrah

6% Carignan

Cave enterrée et construite sur gravité pour une vinification toute en délicatesse.

Vinification en cuves béton. Éraflage des rafles non mûres.

Macérations de 3 à 4 semaines. Extractions douces.

Elevage en vieux foudres et demi-muids pendant 20 mois.

Nos engagements environnementaux

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

« Un vin magnifiquement équilibré, élégant et impressionnant, qui se dégustera avec grand plaisir au cours de la prochaine décennie.

Arômes de cerises rouges et noires, de fraises mûres, de fleurs printanières et d'épices.

Bouche souple et élégante, portée par des tanins fins et une longueur remarquable. »

Jeb Dunnuck – Novembre 2025

Notre conseil de 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.

Bureau : 19, avenue des Bosquets, Cave : 16, chemin du Clos - 84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - FRANCE

Tél. : +33 (0)9 82 31 11 00 - Mob. : +33 (0) 6 62 84 95 79 - contact@domainelabarroche.com

www.domainelabarroche.com

