

# 2017 Château Barbeyrolles Pétale De Rose Øko Côtes P... Château Barbeyrolles



## Château Barbeyrolles - essensen af Saint-Tropez

Slottet ligger billedskønt mellem landsbyen Gassin og på Saint-Tropez og dermed Middelhavet. Slottets 12 ha. ligger her som en magisk oase af skønhed og stilhed i skarp kontrast til jetsettets Saint-Tropez. Den nuværende ejer Régine Sumeire købte slottet i 1977, men er ud af en gammel vinavlerfamilie, som har dyrket vin i Provence tilbage til 1800 tallet. Selve slottet kan føre sin historie tilbage til Middelalderen, men den nuværende bygning er fra 1800 tallet. Régine Sumeire er en karismatisk personlighed i Provence, og en passioneret kok, som har skrevet flere kogebøger. Hun kalder sig selv for "Vigneronne et Gourmande".

## Økologiske dyrkningsmetoder i fredet område

Régine Sumeire har altid anvendt økologiske dyrkningsmetoder og har i mange år haft den holdning at det var den eneste vej til topkvalitet. Slottet er i dag økologisk certificeret. Alle druer håndhøstes, og vinifikationen foregår med respekt for biodynamisk drift og "by gravity" i den moderniserede kælder. Undergrunden her tæt ved højdedragene Les Maures består mest af skiffer og sand og giver vinene en helt unik lethed og elegance. Tætheden ved Middelhavet spiller uden tvivl en nøglerolle i dette.

## Château Barbeyrolles Provence Cuvée Pétale de Rosé

Denne cuvée så dagens lys første gang i 1985 og er Régine Sumeires flagskib, resultatet af mange års søgen efter at lave den perfekte rosévin som også kan anvendes til retter fra den højere gastronomi. Pétale de Rosé betyder "Rosenblad". Superelegant og feminin rosé. Farven er lysere end laksefave. Bouqueten er frugtig og luftig med strejf af røde roser, lidt krydderi, smagen er ikke kun meget frisk og elegant, men har også noget let olieret og silkeagtigt over sin finish. En unik rosé.

**Druerarter:** 50% Grenache, 20% Cinsault, 18 Mourvèdre, Syrah, Rolle, Sémillon, Ugni-Blanc og Sauvignon Blanc.

**Anbefalet til:** Alle lette retter hele året rundt, terrassevin, lette grill retter, røget laks, muslinger, de fleste skaldyr. Pragtfuld aperitif.

Robert Parker: **88 - 90 point**