



## Barberini Rouge 2022, A.O.C. Châteauneuf-du-pape

Produit issu de l'agriculture biologique FR-BIO-01

### Assemblage

Les grenaches proviennent de vieilles vignes plantées sur les hautes terrasses alluviales quaternaires entourant le Domaine. Ces terrasses sont le berceau des fameux terroirs de galets de quartzites et d'argiles, qui confèrent à la cuvée Barberini une grande puissance tannique et aromatique.

- 50 % Grenache noir
- 35 % Syrah
- 15 % Mourvèdre

### Vinification & élevage

Les vendanges se font à la main, en caisses de 25 kgs.

Après une double sélection des meilleures grappes à la vigne puis sur table de tri, les raisins sont foulés et égrappés partiellement. Ils sont vinifiés par gravité en cuve béton. Des macérations longues avec des extractions douces permettent d'obtenir ces tanins à la fois puissants et souples. Cette cuvée est élevée pour 60% en barriques et 20% en foudre pendant 15 mois.

Le vin est enfin mis en bouteilles sans filtration ni collage.

### Le millésime 2022

Rendement de 30 hectolitres/hectare.

5000 bouteilles et 200 magnums produits.

### Notes de dégustation

Un nez puissant, où se mêlent des arômes de tabac, de pruneau, de violette et de caramel au lait. Une bouche veloutée aux arômes de réglisse et de cerise griotte, avec une finale chocolatée persistante.

### Accords mets & vin

Ce vin, encore dans sa jeunesse, s'associera avec des viandes rouges comme une belle côte de bœuf, mais aussi, par exemple, un tajine d'agneau aux abricots, des magrets de canard aux cerises, puis, dans une dizaine d'années, un lièvre à la royale.

### Recommandations

- À consommer dans les 3 à 20 ans après le millésime.
- Température de service: 16-18 °C.



## Notes

### **Jeb Dunnuck 95/100**

*The Barberini cuvée is always a slightly more modern styled wine, and the 2022 Châteauneuf Du Pape Barberini is no exception, yet it still possesses an incredibly Provençal, complex, elegant style that has so much to love. Red and black fruits, sappy spring flowers, spice, and garrigue notes all shine on the nose, and despite being brought up in some new barrels, its oak is flawlessly integrated. With medium to full-bodied richness, a pure, layered mouthfeel, polished tannins, and a great finish, drink this brilliant wine over the coming 10-15 years. The blend of the 2022 is 50% Grenache, 35% Syrah, and 15% Mourvèdre raised in 60% new barrels.*