



FR-BIO-01 : vin biologique certifié par Ecocert et contrôlé Biodynamique par Ecocert France SAS.

FR-BIO-01 : organic wine certified by Ecocert and controlled biodynamic by Ecocert France SAS.

## Châteauneuf-du-Pape “Barbe Rac”

### Le cépage

Grenache.

### Le terroir

Terrasse du quaternaire avec en surface de gros cailloux roulés issus de l’ancien lit du Rhône. La parcelle, produisant cette sélection parcellaire, a une géologie très complexe et variée. Les vignes sont âgées de 90 ans.

### Les vendanges

Un tri sévère est effectué à la récolte. Ce tri, obligatoire pour prétendre à l’appellation, permet de sélectionner les meilleures grappes.

### La vinification

Le grenache étant sensible à l’oxydation, les vinifications sont faites dans des cuves en béton fermées. La cuvaison dure environ 3 semaines (ce qui permet une polymérisation des tanins) à une température comprise entre 30 et 33° C. Seul le vin d’écoulage est mis dans cette sélection parcellaire.

### L’élevage

En cuve environ 16 mois.

### La dégustation

**Robe** : grenat intense.

**Nez** : impressionnante palette d’herbes, d’épices (régliasse), de chocolat et de fruits (fraise).

**Bouche** : ample, charnue, chaude et ronde. Densité exceptionnelle, longueur remarquable. Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

### Grape variety

Grenache

### Terroir

Quaternary terrace with a surface of shingles coming from the former bed of the Rhône. The parcel producing this single vineyard has a complex and various geological composition. Vines are 90 years old.

### Harvest

The grapes are carefully selected during the harvest. This sorting is compulsory and allows the selection of the best bunches of grapes.

### Vinification

Grenache, being sensitive to oxidation, vinifications are made in concrete tanks. Fermenting lasts about 3 weeks (which allows a polymerization of tannins) with a temperature which varies between 30 and 33°C. Only the free-run wine is used in this single vineyard.

### Maturing

In vats for around 16 months.

### Tasting

**Colour**: intense garnet.

**Nose**: herbacy, spices (liquorice), chocolate, fruits (strawberry).

**Palate**: ample, fleshy, hot and round. Outstanding density with an impressive length.

According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

