

BARRIÈLE

MISTRAL GAGNANT

ROSE 2023



Si la terrasse rhodanienne de galets roulés qui abrite notre vignoble pouvait parler, elle raconterait certainement l'histoire d'une famille de vignerons qui, depuis 4 générations, tente patiemment d'extraire de ce terroir l'expression délicate et puissante d'un vignoble séculaire, fils de la méditerranée. A la préservation du patrimoine vigneron s'ajoute la protection de l'outarde canepetière, espèce d'oiseau protégée, nichée en plein cœur de nos vignes, dans la zone Natura 2000.

Le mistral est le vent emblématique de notre région : il balaie le vignoble pendant toute la saison et le préserve ainsi des maladies, permettant à notre vignoble de rester sain avec très peu de traitements.

Produit : AOP Costières de Nîmes 2023

Cépage : Grenache noir 40%, Cinsault 30%, Vermentino 20%, Syrah 10%

Terroir : Terrasse rhodanienne de galets roulés

Rendement : 60 hectolitres par ha

Vinification : Vendange de nuit cépages assemblés, pressurage doux, stabulation sur bourbes 8 jours débourbage léger, levurage, fermentation à 15°C pendant 3 semaines, soutirage léger et élevage sur lies fines.

Garde : 3 ans servir à 12°C

Dégustation : Robe brillante aux reflets saumon, Nez de fraise des bois et de fleur de pêcher. Bouche ample et fraîche, avec une finale fraîche sur des notes de brugnion blanc.



CHÂTEAU FONT BARRIÈLE
48 avenue du pont
30490 MONTFRIN
www.chateaufontbarriele.fr