



R É G I N E S U M E I R E

CHÂTEAU
BARBEYROLLES
CHÂTEAU
LA TOUR DE L'EVÊQUE



CHÂTEAU
LA TOUR DE L'EVÊQUE

La famille Sumeire, propriétaire depuis 1933 de Font-Freye, acquiert en 1958 ce grand domaine proche de Pierrefeu dans le Var. Naguère résidence d'été des évêques de Toulon. Un cirque exceptionnel de vignes entouré des collines des Maures...



Barbeyrolles fut acquis en 1977 par Régine Sumeire.
Ce vignoble de 12 hectares, au pied de Gassin, est un lieu préservé
dans la presqu'île de Saint-Tropez, d'une beauté magique.



CHÂTEAU
BARBEYROLLES



DEUX
TERROIRS



CHÂTEAU
LA TOUR DE L'ÉVÊQUE

Dans la zone des collines des Maurettes, ce sont des terrains schisteux des phyllades de Hyères étages siluriens et grès rouge du permien.

Ces vignes, 78 hectares, ont une moyenne d'âge de vingt ans.



CHÂTEAU
BARBEYROLLES

De par leur situation côtière, les sols du Château Barbeyrolles sont situés dans la zone des "collines des Maures".

Ces douze hectares sont des schistes de l'ère primaire. Moyenne d'âge 30 ans

Cépages

/ ROSÉ & ROUGE

Cabernet-Sauvignon
Cinsault
Grenache
Mourvèdre
Syrah

/ BLANC

Rolle
Sémillon
Ugni blanc

UNE
PHILOSOPHIE





- AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- PRATIQUES BIODYNAMIQUES
- LABOUR AU CHEVAL A BARBEYROLLES

- VENDANGES MANUELLES
- TRI A LA VIGNE
- SÉLECTION MASSALE





UNE
METHODE

- RESPECT DU TERROIR •
- VINIFICATION PAR GRAVITÉ •
- ESSAIS DE LEVURES INDIGÈNES •
- ASSEMBLAGE DE 8 CÉPAGES SUR LES ROSÉS •
- PRESSURAGE EN GRAPPES ENTÈRES SUR PRESSEUR CHAMPENOIS •



Notre souci est de faire croître l'entreprise dans la modernisation pour contrôler la production, la conservation et l'exportation sans oublier nos maîtres-mots : **"qualité & innovation"** qui font notre réputation depuis des années.



— Pétale de Rose —

Château la Tour de l'Evêque - Château Barbeyrolles
DEUX DOMAINES, UN STYLE DE VINIFICATION



Un jour une jeune vigneronne eut envie d'un vin plus pâle que les autres.
Pour cela, elle eut l'idée de vinifier des raisins rouges de grenache
en grains entiers dans un pressoir hydraulique de type champenois.

Le moût qui coulait du pressoir avait une couleur diaphane.
La longueur en bouche était tout de suite perceptible, la différence notable.

Ainsi naquit en 1985 le "Pétale de Rose",
le premier des rosés clairs, au Château Barbeyrolles.





de Pétale de Rose





CHÂTEAU
BARBEYROLLES

Les vins du Château Barbeyrolles dans les trois couleurs sont délicats, voire féminins.

Rosé

CEPAGES

Grenache	Cabernet-Sauvignon
Cinsault	Rolle
Syrah	Sémillon
Mourvèdre	Ugni-Blanc



Nez mêlant fruits rouges et agrumes avec une touche de poivre, la bouche offre fraîcheur et subtilité, c'est un vin que l'on boit aussi bien à l'apéritif que sur une cuisine raffinée.

Blanc

CEPAGES

Rolle
Sémillon



Ce vin offre des arômes subtils de fleurs blanches, d'agrumes et d'anis. Bouche énergétique et finale ciselée.

Rouge

CEPAGES

Cabernet-Sauvignon
Syrah



Nos rouges séduisent par leur élégance, étonnent par leur capacité à vieillir ; notes de fruits rouges, avec des tannins fondus, longs en bouche ; ils accompagnent parfaitement toutes les viandes, les fromages, le chocolat et se boivent pour le plaisir.



CHÂTEAU
LA TOUR DE L'ÉVÊQUE

A la Tour, le terroir les fait naître charpentés, plus minéraux, avec plus de puissance.

Rosé



CEPAGES

Grenache Cabernet-Sauvignon
Cinsault Rolle
Syrah Sémillon
Mourvèdre Ugni-Blanc

Ce vin délicat doit se boire autour de 14°. Apéritif très agréable. Il accompagne parfaitement les sauces blanches, les poissons, le saumon fumé, les soufflés et la cuisine asiatique.

Blanc



CEPAGES

Rolle
Sémillon

Minéral, notes de miel. Ce vin accompagne parfaitement les poissons et les fromages. À consommer entre 12° et 14°C.

Rouges



CEPAGES

Cabernet-Sauvignon
Syrah

Beau potentiel de vieillissement. Le Noir&Or est élevé en fut de chêne pendant 18 mois. Nous travaillons la syrah pour en extraire un maximum de finesse et d'élégance.

*« Un rosé ample et fumé, offrant beaucoup plus de saveurs
que la plupart des rosés de Provence.
De la matière, une finale particulièrement longue et savoureuse »*

JANCIS ROBINSON



*« Barbeyrolles et La Tour de l'Evêque,
archétype du rosé fin et précis, capable de bien vieillir »*

MICHEL BETTANE & THIERRY DESSEAUVE



« Un rosé de très bonne qualité, un domaine exigeant avec la qualité »

ROBERT PARKER





FR

regine@barbeyrolles.com



pierrefrancois.debernardi@gmail.com



Presqu'île de Saint-Tropez
83580 Gassin
FRANCE

Tél. : +33 (0)4 94 56 33 58
Fax : +33 (0)4 94 56 33 49
www.barbeyrolles.com



83390 Pierrefeu du Var
FRANCE

Tél. : +33 (0)4 94 28 20 17
Fax : +33 (0)4 94 48 14 69
www.toureveque.com