



# Château Barbebelle

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE



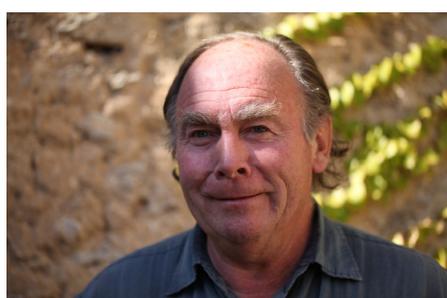


**D**omaine familial depuis quatre générations, le Château Barbebelle se situe sur les hauteurs de la Trévaresse à 16 kms d'Aix en Provence. Il est installé au cœur d'une nature sauvegardée et authentique, où se côtoient la vigne, les cyprès et les pins parasols, les chênes verts et les cistes.

Le vignoble de plus de 40 hectares, entièrement en Appellation Coteaux d'Aix en Provence, s'insère dans un domaine clos d'un seul tenant d'une superficie d'environ 300 hectares sur lequel nous pratiquons, par respect pour la nature et pour l'environnement, l'agriculture raisonnée « nutrition méditerranéenne ».

Les cépages de l'appellation (grenache, syrah, cabernet- sauvignon, cinsault, vermentino...) s'étendent sur un relief accidenté et propice à la viticulture, bien représentatif de la Provence, sur un territoire homogène de coteaux argilo-calcaire.

Les caves d'origine ont été adaptées au temps et aux techniques modernes de vinification et allient tradition et modernité. Nous évoluons vers une plus grande production de rosé qui représente aujourd'hui 80% de la récolte, pour 15% de rouge et 5% de blanc.



«Un grand vin n'est pas l'ouvrage d'un seul homme, il est le résultat d'une tradition constante et raffinée» écrivait Paul Claudel. Brice Herbeau est profondément attaché à son vignoble et a su marier le savoir faire ancestral avec les dernières technologies.

Sa fille Madeleine continue à développer le domaine tout en s'efforçant de préserver les qualités de ce fabuleux terroir.



Les vins du Château de Barbebelle sont régulièrement référencés dans les plus grands guides et comptent à leur palmarès de nombreuses médailles.

**Château Barbebelle**  
D 543, 13840 Rognes

04.42.50.22.12

Contact: [madeleine.herbeau@barbebelle.com](mailto:madeleine.herbeau@barbebelle.com)

# Cuvée Héritage

## Rosé 2015

La nouvelle cuvée «Héritage» tend vers ce qu'il y a de meilleur en Provence. Elle symbolise l'héritage d'une passion et d'un savoir faire familial. Concentré d'arômes d'agrumes, cette cuvée premium à l'intense fraîcheur vous offre la pleine expression d'un fabuleux terroir et vous aidera à savourer vos moments les plus spéciaux.



### CEPAGES

Grenache	80 %
Vermentino	15%
Cinsault	5 %



### ÉLABORATION

Culture raisonnée. Nutrition méditerranéenne.  
Vendanges mécaniques de nuit. Tri et pressurage.  
Fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée.

### DÉGUSTATION

ŒIL: Couleur saumonée très pale typique des meilleurs rosés de Provence.  
NEZ: Fleurs blanches, nez féminin.  
BOUCHE: Délicats arômes de fruits exotiques et d'agrumes. Fraiche acidité.

### SERVICE

Entre 7° et 9°

### ACCORDS METS ET VINS

L'élégance, l'équilibre et la finesse des arômes de cette cuvée seront appréciés à l'apéritif et tout au long d'un repas.

Alcool : 13%  
Contenance : 75cl

# Cuvée Madeleine

## Rosé 2015

Les 60% de grenache qui composent la Cuvée Madeleine Rosé lui apportent beaucoup de finesse et de nervosité. Les 40% restants de syrah et de cinsault l'enrichissent de beaucoup d'arômes et lui donnent de la rondeur et une belle couleur pétale de rose pâle. Les meilleures vignes ont été sélectionnées pour la production de cette cuvée haut de gamme.



### CEPAGES

Grenache	60 %
Syrah	30 %
Cinsault	10 %



### ÉLABORATION

Culture raisonnée. Nutrition méditerranéenne.  
Vendanges mécaniques. Tri et pressurage.  
Fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée.

### DÉGUSTATION

ŒIL : Couleur rosée, pâle, reflets corail.

NEZ : Aromatique, féminin.

BOUCHE : Élégante, délicate, ronde, subtiles notes de fruits, subtiles notes de fruits rouges, bonne intensité.

### SERVICE

Entre 8° et 10°

**ACCORDS METS ET VINS** : A vocation apéritive, entrées froides, viandes rouges, desserts au chocolat, desserts aux fruits, cuisine moderne.

Alcool : 13%  
Contenance : 75cl,  
50cl, 150cl

# Cuvée Madeleine

## Rouge 2014

Vin de Terroir, d'une belle vivacité avec des goûts de petits fruits rouges. Jolie robe chatoyante. La bouche est fluide et légère, pleine de fruits, avec une douce vinosité en finale. Nez intense et plaisant de sous-bois.



### CEPAGES

Grenache	40 %
Cabernet	40 %
Syrah	20 %

### ÉLABORATION

Culture raisonnée. Nutrition méditerranéenne.  
Vendanges mécaniques. Tri et pressurage.  
Fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée.

### DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, soutenue.  
NEZ : Aromatique, arômes de fruits rouges et de sous-bois.  
BOUCHE : Friande, légère, ronde, bonne persistance.

### SERVICE

Entre 16° et 18°

**ACCORDS METS ET VINS** : Viandes rouges, grillades, fromages, desserts.

Alcool : 13%  
Contenance : 75cl,  
50cl, 150cl

# Cuvée Madeleine

## Blanc 2015

D'une lumineuse transparence aux reflets ensoleillés le blanc de la Cuvée Madeleine se démarque par sa bouche fraîche et fruitée. Arômes de fleurs blanches avec de la distinction.



### CEPAGES

Sauvignon	30 %		
Rolle	30%	Ugni blanc	20 %
Clairette	10 %	Grenache blanc	10 %

### ÉLABORATION

Culture raisonnée. Nutrition méditerranéenne.  
Vendanges mécaniques. Tri et pressurage.  
Fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée.

### DÉGUSTATION

OEIL : pâle, reflets or.  
NEZ : Aromatique, fruités.  
BOUCHE : Élégante, délicate, subtiles notes de fleurs blanches, minérale.

### SERVICE

Entre 6° et 8°

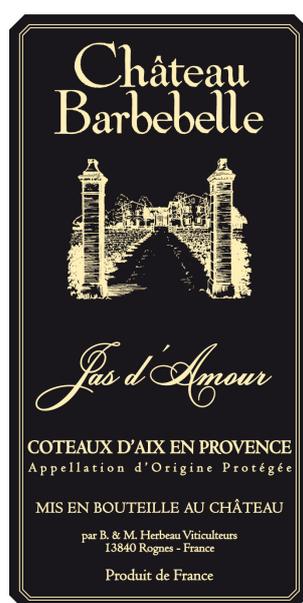
**ACCORDS METS ET VINS** : A vocation apéritive, entrées froides, fruits de mer, crustacés, poissons, fromages, charcuterie.

Alcool : 12,5%  
Contenance : 75cl  
50cl

# Cuvée Jas d'Amour

## Rosé 2015

Excellent vin plaisir au meilleur prix représentatif de son appellation. Cette cuvée se consomme agréablement en toute saison et apporte une note de fraîcheur et de joie à la cuisine légère, asiatique ou méridionale.



### CEPAGES

Grenache	40%
Cinsault	40%
Syrah	20 %

### ÉLABORATION

Culture raisonnée. Nutrition méditerranéenne.  
Vendanges mécaniques. Tri et pressurage.  
Fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée.

### DÉGUSTATION

ŒIL : Couleur saumonée claire.  
NEZ : Franc, arômes d'agrumes.  
BOUCHE : Ensoleillée, généreuse, ronde.

### SERVICE

Entre 8° et 10°

**ACCORDS METS ET VINS** : Entrées, charcuteries, spécialités asiatiques, cuisine méditerranéenne, salades composées.

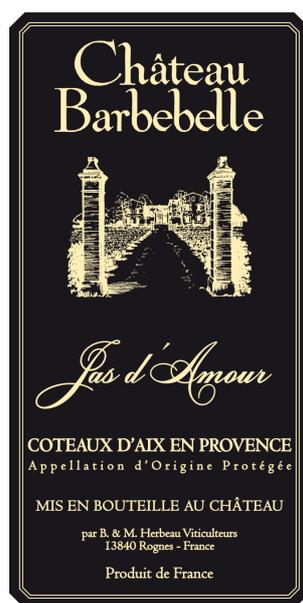


Alcool : 13%  
Contenance : 75cl,  
37,5cl

# Cuvée Jas d'Amour

## Blanc 2015

La cuvée « Jas d'Amour », est un vin blanc sec typique de son appellation qui se distingue par sa finesse et ses arômes subtils et fruités.



### CEPAGES

Ugni blanc	50 %
Roll	20 %
Clairette	20 %
Sauvignon	10 %

### ÉLABORATION

Culture raisonnée. Nutrition méditerranéenne.  
Vendanges mécaniques. Tri et pressurage.  
Fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée.

### DÉGUSTATION

ŒIL : Couleur cristalline aux reflets or vert.  
NEZ : Féminin, arômes de fruits blancs.  
BOUCHE : Minéral, vif, tendre.

### SERVICE

Entre 8° et 10°

**ACCORDS METS ET VINS** : Entrées froides, fruits de mer, crustacés, poissons, fromages frais, charcuterie, apéritif.

Alcool : 12,5%  
Contenance : 75cl,  
37,5cl

# Cuvée Jas d'Amour

## Rouge 2014

Cette cuvée se distingue par une bonne harmonie, une typicité de son appellation, des reflets rubis et des arômes de sous-bois. Elle exprime une bonne et régulière qualité.

### CEPAGES

Grenache 60 %  
Syrah 20 %  
Cabernet Sauvignon 20 %

### ÉLABORATION

Culture raisonnée. Nutrition méditerranéenne.  
Vendanges mécaniques. Tri et pressurage.  
Fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée.

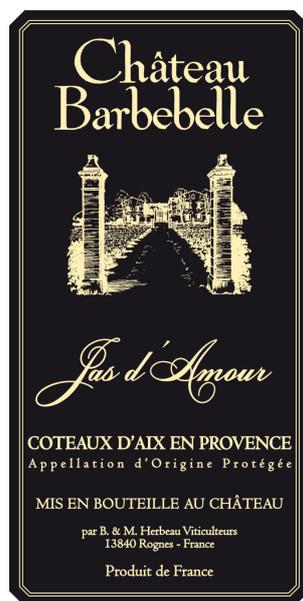
### DÉGUSTATION

ŒIL : Reflets rubis, robe grenat.  
NEZ : Arômes de sous-bois.  
BOUCHE : Parfumée, soyeuse, subtiles notes de fruits rouges.

### SERVICE

Entre 16° et 18°  
Conservation autour de 5 ans.

**ACCORDS METS ET VINS** : Fromages, viandes rouges, charcuterie.

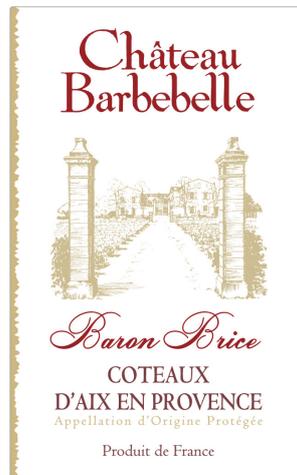


Alcool : 12,5%  
Contenance : 75cl,  
37,5cl

# Cuvée Baron Brice

## Rosé 2015

Ce vin rosé bien provençal se distingue par une bonne tenue dans le temps, un fruité franc, de la fraîcheur et tout en finesse.



### CEPAGES

Grenache	60 %
Cinsault	30 %
Syrah	10 %

### ÉLABORATION

Culture raisonnée. Nutrition méditerranéenne.  
Vendanges mécaniques. Tri et pressurage.  
Fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée.

### DÉGUSTATION

ŒIL : Reflets transparents et enchanteurs.  
NEZ : Fleuri, vif.  
BOUCHE : Provençale, ronde, persistante.

### SERVICE

Entre 7° et 9°

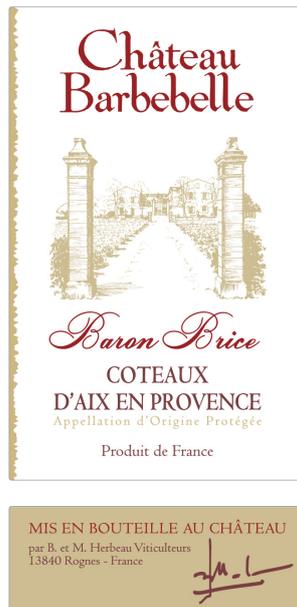
**ACCORDS METS ET VINS** : Il se consomme en toutes saisons et apporte une note de fraîcheur, de soleil et d'agréments à la cuisine légère, méridionale ou asiatique.

Alcool : 13%  
Contenance : 75cl,  
37,5cl

# Cuvée Baron Brice

## Blanc 2015

Vin blanc sec, harmonieux, notes d'agrumes et d'épices. Un vrai plaisir rafraîchissant.



### CEPAGES

Ugni blanc 60 %  
Sauvignon 20 %  
Clairette 10 %  
Grenache Blanc 20 %

### ÉLABORATION

Culture raisonnée. Nutrition méditerranéenne.  
Vendanges mécaniques. Tri et pressurage.  
Fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée.

### DÉGUSTATION

ŒIL : Reflets or pâle presque transparent.  
NEZ : Minéral, féminin, précieux.  
BOUCHE : Subtile note d'agrumes et épices, harmonieuse, fraîche.

### SERVICE

Entre 6° et 8°

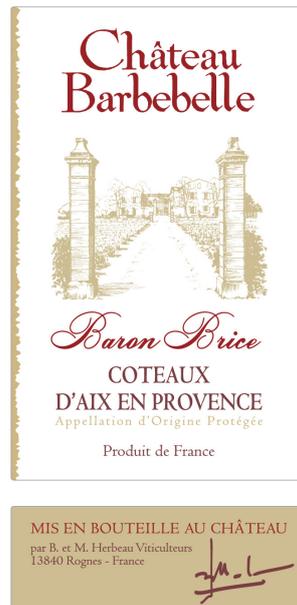
**ACCORDS METS ET VINS** : Apéritifs, poissons, coquillages, crustacés, charcuteries et fromages.

Alcool : 12,5%  
Contenance : 75cl,  
37,5cl

# Cuvée Baron Brice

## Rouge 2014

Rouge gouleyant sur le fruit, rond et intense. Très apprécié en restauration.



### CEPAGES

Grenache	50 %
Cinsault	20 %
Cabernet	20 %
Syrah	10 %

### ÉLABORATION

Culture raisonnée. Nutrition méditerranéenne.  
Vendanges mécaniques. Tri et pressurage.  
Fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée.

### DÉGUSTATION

ŒIL : Robe pourpre.  
NEZ : Aromatique, arômes de cassis.  
BOUCHE : Fruitée, gouleyante, subtils.

### SERVICE

Entre 14° et 15°  
Conservation autour de 2-3 ans.

**ACCORDS METS ET VINS :** Toute cuisine, plutôt légère, réglera vos papilles.

Alcool : 12,5%  
Contenance : 75cl,  
37,5cl