



CHÂTEAU
BARBEBELLE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Cuvée Madeleine Blanc 2018

D'une robe jaune pâle brillante, le blanc de la Cuvée Madeleine se démarque par son nez élégant et sa bouche fruitée. Arômes de fruits blancs et agrumes.

CEPAGES

Rolle	60%
Sauvignon	20%
Ugni blanc	20%



ÉLABORATION

Culture raisonnée. Respect de l'environnement

Vendanges mécaniques de nuit. Tri et pressurage.

Macération à froid, pressurage, fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée.

DÉGUSTATION

OEIL : doré pâle, net et lumineux

NEZ : intense, fruits blancs, jasmin.

BOUCHE : franche et fruité, ample, fleurs blanches, pépin de pamplemousse et litchi

SERVICE

Entre 7° et 9°

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

Alcool : 12,5%

Contenance : 75cl, 50cl

CHATEAU BARBEBELLE - D543 - 13840 ROGNES

Phone +334 42 50 22 12 - +336 62 30 12 22

Mail : madeleine.herbeau@barbebelle.com Website : www.barbebelle.com

Siret : 50394692300011 - N°TVA Intracommunautaire : FR 42 503 946 923 00011