



CHÂTEAU  
BARBE BELLE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

## Cuvée Madeleine

Rosé 2018

Les 50% de grenache qui composent cette cuvée lui apportent beaucoup de finesse, d'élégance et d'amplitude. Les 50% de syrah et cinsault l'enrichissent d'arômes de fruits frais comme la framboise et la poire. Les meilleures vignes ont été sélectionnées pour la production de cette cuvée phare!

### CEPAGES

Grenache	50%
Syrah	30%
Cinsault	20%



### ÉLABORATION

Culture raisonnée. Respect de l'environnement  
Vendanges mécaniques de nuit. Tri et pressurage.  
Pressurage direct, fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée.

**Alcool** : 13,5%  
**Contenance** : 75cl,  
50cl, 150cl, 300cl

### DÉGUSTATION

OEIL : robe lumineuse et brillante, rose poudré  
NEZ : expressif, pêche de vigne, framboise  
BOUCHE : volume, notes florales (rose), framboises, groseilles fraîches, poire

### SERVICE

Entre 7° et 9°

**ACCORDS METS ET VINS** : Pour l'appétitif et pour le repas, blanquette de veau, risotto aux champignons, dorade au sel, salade grecque.

CHATEAU BARBE BELLE - D543 - 13840 ROGNES

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

Mail : [madeleine.herbeau@barbebelle.com](mailto:madeleine.herbeau@barbebelle.com) Website : [www.barbebelle.com](http://www.barbebelle.com)

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