

Le Château Barbebelle lance une nouvelle cuvée : le rosé Fleuri, un vin rosé de qualité au packaging design et tendance

Le vin est un des fleurons du patrimoine gastronomique et culturel français. Réputé dans le monde entier, il continue de tenir son rang avec un chiffre d'affaires vitivinicole en hausse de 4% au 1er semestre 2018 soit 6,2 milliards d'euros ([source](#)).

Il faut dire que depuis quelques années, les vigneron français se sont modernisés ! Leur savoir-faire traditionnel s'est enrichi d'une technologie de pointe (cuves thermorégulées...) et, tout en continuant à se faire ambassadeurs de l'excellence à la française, ils proposent désormais des packagings chics et tendance.

La nouvelle génération d'amateurs de vins, et notamment les Millenials, est en effet en recherche d'authenticité, de goût, de qualité et de plaisir mais aussi de fun, de nouvelles expériences, et de design.

D'ailleurs ils ne sont pas seulement consommateurs : un vent de nouveauté souffle dans les vignes des plus grandes familles vinicoles. [Au Château Barbebelle](#), Madeleine et son mari Valentin sont ainsi la quatrième génération de Herbeau à travailler avec amour un des plus vieux domaines du pays Aixois.

Pour continuer à faire bouger le monde du vin, ils viennent de lancer une toute [nouvelle cuvée : le "rosé Fleuri"](#), parfaite alliance entre un vin de grande qualité et une bouteille résolument dans l'air du temps.



La nouvelle cuvée Barbebelle Rosé Fleuri : la "hipster" attitude

"Le dernier né des vins Barbebelle est de grande qualité et présente un packaging percutant et dans l'air du temps !

Clin d'oeil au nom du Château, il représente un personnage barbu très hipster avec des fleurs dans la barbe. Très graphique, son look est très apprécié des jeunes citadins à la recherche de produits dynamiques et modernes.



C'est un vin à offrir et à s'offrir qui séduit aussi bien les amateurs que les connaisseurs. Très frais et riche en saveurs fruitées typiques des Coteaux d'Aix-en-Provence, il se déguste en apéritif, avec une petite salade, des grillades, un carpaccio, des sushis ou encore des céviches.

Grands consommateurs de vin rosé (une bouteille sur trois vendue en France est un rosé - [source](#)), nos compatriotes vont apprécier ce subtil mélange de cépages (50% Grenache, 40% Cinsault, 10% Syrah), qui est le fruit d'un véritable savoir-faire et d'un très bon terroir.

Il a d'ailleurs été récompensé par une médaille d'argent au Concours Général Agricole Paris 2018 et par le guide Décanter qui lui a attribué 88/100 points (médaille de bronze).

Le Rosé Fleuri est en effet l'aboutissement d'une élaboration dans les règles de l'art : culture raisonnée, vendanges de nuit, tri et pressurage, fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée.



A la dégustation, il séduit les plus exigeants :

- Oeil : pâle et brillant, pamplemousse rose
- Nez : fin et doux, pomelo, bonbon arlequin
- Bouche : agrumes, fruits de la passion

Le Rosé Fleuri est idéalement servi à une température allant de 7 à 9°.

Tarif : 8,20 € la bouteille et 48 € la caisse de six bouteilles.

Le Château Barbebelles, c'est aussi...

Le Château Barbebelles élabore avec le plus grand soin deux autres cuvées :

- **La cuvée Héritage (blanc, rouge et rosé)** : née en 2015 sous l'impulsion de Madeleine en hommage aux générations précédentes, elle symbolise la transmission d'un savoir-faire familial (vin premium, de gastronomie)
- **La cuvée Madeleine (blanc, rouge et rosé)** : produit phare du Château Barbebelles, la cuvée Madeleine possède une élégance et une fraîcheur caractéristique de l'appellation Coteaux d'Aix en Provence

Le vin Coup de Coeur : L'Héritage rosé



Médaille d'argent au Concours Général Agricole Paris 2018, il incarne le meilleur de la Provence ! Concentré d'arômes d'agrumes, il exprime toute la richesse d'un fabuleux terroir avec sa composition à 40% de Grenache, 40% de Syrah et 20% de Cabernet Sauvignon.

Il est parfait en apéritif et tout au long du repas. Il peut même remplacer avantageusement un vin rouge ou un vin blanc lorsqu'il est servi avec un carpaccio de bœuf, un ceviche de daurade ou encore un filet mignon de porc.

Dégustation :

- Oeil : robe lumineuse et brillante, pêche blanche poudrée, litchi
- Nez : parfumé et gourmand, rose, fraise fraîche
- Bouche : riche et ample, notes florales (chèvrefeuille), fruits des bois, un rosé de gastronomie

Tarif : 13,50 € la bouteille et 81 € la caisse de six bouteilles.

Un terroir exceptionnel



Le Château Barbebelles est un des plus vieux domaines vinicoles du Pays Aixois. Avec ses terres cultivées en leur temps par les Romains, sa superbe bâtisse et son parc paysager plusieurs fois centenaires, il s'étend sur **300 hectares dont 45 hectares de vignobles** tenus en famille.

Pour trouver les vignes, il faut s'aventurer sur la pittoresque route du Luberon, à 16 kilomètres au nord d'Aix-en-Provence. Là, nichées au coeur d'une faune et d'une flore protégées, entre les cyprès, les pins parasols et les chênes verts, elles se nourrissent d'un territoire propice à la viticulture et très représentatif de la Provence :

- Les sols argilo-calcaires gardent l'humidité,
- L'ensoleillement est excellent,
- Le relief accidenté assure une bonne ventilation,
- L'altitude moyenne du vignoble (370 mètres) garantit des nuits fraîches, même en plein été ;
- Le mistral de Provence assainit naturellement le raisin.

Le Château Barbebelles cultive des cépages variés : grenache, syrah, cabernet-sauvignon, cinsault, vermentino, sauvignon. Tout le vignoble est en **appellation Coteaux d'Aix-en-Provence**.

Le respect de l'environnement au cœur des pratiques



Par conviction et amour pour ses terres fertiles transmises de génération en génération, le Château Barbebelles a mis en place une **agriculture raisonnée**. Il garantit ainsi au consommateur que le désherbage est entièrement mécanique, afin de préserver la biodiversité, et que les traitements sont minimisés.

Preuve que l'engagement éthique est toujours récompensé, ce mode de production apporte de surcroît un supplément de qualité à chaque bouteille produite !

Un domaine familial depuis 4 générations



L'histoire du Château Barbebelles s'est toujours inscrite en famille ! Cela fait 4 générations que les **Herbeau** se transmettent la passion du vin et un authentique savoir-faire.

Aujourd'hui, **Brice**, le père, travaille avec sa fille unique **Madeleine** et son gendre **Valentin** (tous les deux ont moins de 30 ans !).

Après avoir effectué ses études dans une grande école de commerce à Lille, Madeleine a rejoint son père il y a 4 ans. Elle supervise l'ensemble des activités du domaine mais s'occupe surtout de la partie commercialisation, logistique, communication et administratif. Valentin gère quant à lui la partie soin des vignes tout au long de l'année. Mais c'est ensemble que le couple réalise toutes les vinifications !

Le Château Barbebelles se démarque par le mariage réussi entre la tradition et la modernité. Au niveau du travail, les différentes générations s'enrichissent mutuellement de savoir-faire complémentaires : Brice apporte son expérience et Madeleine son regard neuf pour mieux valoriser leurs vins (packaging, communication...).



Quant aux caves, elles ont gardé le meilleur des pratiques ancestrales (barriques en fûts de chêne...) mais elles se sont aussi considérablement modernisées (cuves thermorégulées, contrôle de la température, pressurage pneumatique, pompes inertées...).

Plébiscité en France et à l'étranger avec un fort développement à l'export (Etat Unis, Canada, Russie, Australie, Belgique, Allemagne, Angleterre, Pays-Bas, Danemark, Vietnam...), le Château Barbebelles affiche un beau dynamisme.

Madeleine souligne :

Le domaine aujourd'hui se développe beaucoup ! Nous plantons de nouvelles vignes et nous améliorons notre matériel en cave pour être de plus en plus performants. Pour nous adapter à la demande, nous construisons aussi un nouvel espace logistique afin d'augmenter notre flexibilité.

Pour en savoir plus

Site web

<http://www.chateaubarbebelle.com/>

Instagram

https://www.instagram.com/chateau_barbebelle/

Facebook

<https://www.facebook.com/Ch%C3%A2teau-Barbebelle-633816123336429/>

Contact Presse

Madeleine Herbeau Premmereur

E-mail : contact@zeronet.fr

Tel : 06 62 30 12 22