



CHÂTEAU
BARBEBELLE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

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!

Cuvée Madeleine

Rosé 2019

CEPAGES

Grenache	50%
Syrah	25%
Cinsault	25%



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%
Contenance : 75cl,
50cl, 150cl, 300cl

DÉGUSTATION

OEIL : robe lumineuse et brillante, rose poudré
NEZ: expressif, pêche blanche, melon
BOUCHE: volume, notes florales, cassis, poires fraîches

SERVICE

Entre 7° et 9°

ACCORDS METS ET VINS : Pour l'apéritif et pour le repas, dorade, blanquette de veau, risotto aux g:
pizza fraîche, dorade, salade grecque.

CHATEAU BARBEBELLE - D543 - 13840 ROGNES

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

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

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