

Ce vin rosé se distingue par sa fraîcheur et son fruité typique des bons Coteaux d'Aix-en-Provence.

Son packaging moderne et percutant est très justifié par le nom du domaine Château "Barbe-belle"!

DÉGUSTATION :



brillant, saumoné, très pâle



gourmand, framboise, litchi



pêche blanche, fraise des
bois, bonbon arlequin,
groseille

CEPAGES :

Grenache 60%

Cinsault 20%

Syrah 20%



ÉLABORATION :

- . Conversion agriculture biologique.
- . Vignoble certifié Haute Valeur Environnementale.
- . Vendanges mécaniques de nuit. Tri et pressurage.
- . Pressurage direct, fermentation et élevage en cuve inox thermo-régulée.

ACCORDS METS ET VINS :

Apéritif, salades, pizzas,
grillades, carpaccio de viande
ou poisson, sushis

SERVICE :

Entre 7° et 9°



Alcool : 13 % Contenance : 75cl, 150cl, 300cl