



BARBE BELLE - ROSE FLEURI

Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé 2022

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Coteaux d'Aix-en-Provence
Couleur :	Rosé
Millésime :	2022
Cépages :	Cinsault (30%) / Grenache (60%) / Syrah (10%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

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 :** OEIL : brillant, saumoné, très pâle NEZ : gourmand, framboise, amande BOUCHE ; pêche blanche, abricot, fraise des bois, bonbon arlequin



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.
Sols argileux, Sols calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur saumonée, claire, reflets rosés.

NEZ : Aromatique, féminin, arômes de fleurs, arômes de lilas, arômes de framboise, arômes de fruits de la passion, arômes de litchi, arômes d'amande grillée.

BOUCHE : Fruitée, délicate, notes d'abricot, notes de fraise, notes de fruits rouges, corps léger.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 7° et 10°

GARDE : A consommer entre 2023 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Poissons grillés, Viandes blanches, Cuisine méditerranéenne

Powered by **Plugwine**

