



CUVÉE MADELEINE



CHÂTEAU
BARBE BELLE
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE


ROSÉ 2023


PRODUIT EN CONVERSION
VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-16

Les 60% de grenache qui composent cette cuvée lui apportent beaucoup de finesse, d'élégance et d'amplitude. Les 40% 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!

DÉGUSTATION :

 robe lumineuse et brillante,
rose poudré

 expressif, fruits blancs, pêche
blanche

 belle longueur, fraîcheur,
framboise, groseille, note
florale, fruits exotiques



ACCORDS METS ET VINS :

Poissons gras, veau, risotto
aux gambas,
Salades d'été, céviches.

SERVICE :

Entre 7° et 9°

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



CEPAGES :

Grenache 60%
Syrah 30%
Cinsault 10%



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.