



CHÂTEAU BARBEBELLE

Cuvée Madeleine

Coteaux d'Aix-en-Provence - Blanc 2018

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Coteaux d'Aix-en-Provence
Cuvée :	Cuvée Madeleine
Couleur :	Blanc
Millésime :	2018
Cépages :	Sauvignon (20%) / Ugni blanc (20%) / Vermentino ou Rolle (60%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, limpide, reflets dorés.

NEZ : Aromatique, frais, subtils arômes de fleurs, subtils arômes d'acacia, arômes de fleurs blanches, arômes de fruits frais.

BOUCHE : Fruitée, délicate, minérale, corps léger, bonne intensité. **DÉGUSTATION OEIL :** doré pâle, net et lumineux **NEZ :** intense, fruits blancs, jasmin. **BOUCHE :** franche et fruité, ample, fleurs blanches, pépin de pamplemousse et litchi



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 7° et 8°



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Carpaccio de Saint-Jacques, Huitres, Filet de sole, Fromage de Chèvre

Powered by **Plugwine**

