

Vins Breban

VIN ROSÉ APPELLATION CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU PEYROL

CÉPAGES

Grenache - 50% ; Cinsault - 45% ; Syrah - 5%

DÉGUSTATION

Le vin Château Peyrol possède une robe rose pâle aux reflets
melon.

Vin complexe et raffiné qui révèle des arômes d'agrumes.
Une légère sucrosité en fin de bouche et une belle longueur.

ALLIANCE METS - VIN

Le vin rosé accompagne parfaitement les poissons grillés et
les viandes blanches.
Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise Provence séduction
Cartons de 6 ou 12 bouteilles - Gencod : 3 334 861 003 816

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin rosé Château Peyrol est certifié en appellation Côtes de
Provence.
Il est issu du domaine situé à l'entrée du village de Collobrières,
sur les contreforts des collines des Maures. Ce magnifique
vignoble de 12 hectares est implanté dans un terroir de schistes
primaires et d'alluvions sablo-limoneux.

La méthode de vinification pratique le refroidissement des
raisins, le pressurage direct, le débourage à froid et la
filtration des lies réincorporées dans le moût. La fermentation
s'effectue à température entre 15 et 17°C en utilisant des
levures pour donner des arômes d'agrumes et de fruits blancs.



Les Vins Bréban, avenue de la Burlière - 83170 Brignoles - France

+33 4 94 69 37 55 - contact@vinsbreban.com - www.vins-breban.com

VB