

# Vins Breban

**VIN ROSÉ APPELLATION CÔTES DE PROVENCE**

**DOMAINE DE PARIS**

**CÉPAGES**

Grenache - 40% ; Syrah - 30% ; Cinsault - 20% ; Carignan - 10%

**DÉGUSTATION**

Le vin Domaine de Paris possède une robe rose pétale pâle. Le nez est floral, poudré aux arômes de fruits rouges. En bouche, les fruits rouges reviennent, avec une belle longueur. Vin fin et élégant.

**ALLIANCE METS - VIN**

Le vin rosé accompagne parfaitement les poissons grillés et les viandes blanches. On l'apprécie aussi en apéritif. Servi à température de 8 à 10°C.

**CONDITIONNEMENT**

Bouteille bordelaise Provence séduction - Carton de 6 ou 12 bouteilles  
Gencod bouteille : 333486100068

**TERROIR ET VINIFICATION**

Le vin rosé Domaine de Paris appellation Côtes de Provence est issu d'un vignoble provençal de 35 hectares, implanté dans un terroir argilo-calcaire aux sols sablonneux et alluvionaux.

Propriété de la famille Brun depuis 1900, le domaine de Paris est situé sur les communes de Gonfaron et de Pignans, sur le rebord intérieur du massif des Maures.

La plaine des Maures, dans la dépression permienne, bénéficie d'une situation microclimatique intermédiaire tout à fait propice à la production de vins rosés à la fois friands et puissants.

Les vins rosés Domaine de Paris sont élaborés selon un cahier des charges établi par la société « Vins Bréban », à partir d'une saignée et d'une vinification moderne avec contrôle permanent des températures.



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

+33 4 94 69 37 55 - [contact@vinsbreban.com](mailto:contact@vinsbreban.com) - [www.vins-breban.com](http://www.vins-breban.com)

VB