

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT BLANC DEMI-SEC

CUVÉE LAURENT

CÉPAGES

Ugni-Blanc – 80 % ; Colombard – 20%

DÉGUSTATION

Le vin Cuvée Laurent possède une robe jaune or.
Le nez est intense sur des notes de fruits mûrs et confits types pâte de fruits.
La bouche est gourmande, élégante. Bel équilibre sucre et acidité sur cette cuvée.

ALLIANCE METS - VIN

Cuvée Laurent demi-sec est un excellent vin de fin de repas. Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Cuve Close
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod: 3 334 864 022 432

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin blanc Cuvée Laurent demi-sec est élaboré à partir de jus provenant du vignoble Varois. Les vins de base sont issus du travail des partenaires viticulteurs avec qui la société Les Vins Bréban travaille en étroite collaboration.
Le vin est vinifié selon un cahier des charges très rigoureux établi par les Vins Bréban avec ses partenaires : détermination de la date des vendanges, vinification à basse température, levurage spécifique.
Fruit d'une seconde fermentation de 30 jours appelée "prise de mousse", ce vin est ensuite filtré et embouteillé. Les vins reposent sur lattes pendant 3 mois avant leur commercialisation.



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

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