

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT ROSÉ BRUT

CUVÉE LAURENT

CÉPAGE

Grenache – 100%

DÉGUSTATION

Le vin Cuvée Laurent possède une robe rose pétale pâle.
Le nez est gourmand aux arômes fruités de fruits rouges
et de fraises.
En bouche, une jolie intensité avec des bulles fines.
Bel équilibre.

ALLIANCE METS - VIN

Cuvée Laurent est un excellent vin d'apéritif.
Il accompagne bien la cuisine asiatique à base de
poissons. Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Cuve Close
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod: 3 334 861 001 430

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin Cuvée Laurent Brut Rosé 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

