

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT ROSÉ BRUT

DUC DE RAYBAUD PINOT NOIR

CÉPAGE

Pinot Noir – 100%

DÉGUSTATION

Le vin Duc de Raybaud possède une robe rose pâle reflète melon. Le nez est complexe aux arômes de fruits rouges ainsi qu'aux notes épicées, torréfiées. En bouche, une belle acidité relevée par des arômes de griottes. Un vin élégant à la mousse fine.

ALLIANCE METS - VIN

Duc de Raybaud est un excellent vin d'apéritif. Il s'apprécie tout le long d'un repas. Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Champenoise
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod: 3 334 861 000 204

TERROIR ET VINIFICATION

Duc de Raybaud 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 60 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

