

# *Vins Breban*

## **VIN EFFERVESCENT ROSÉ BRUT**

### **L'ARNAUDE**

#### **CÉPAGE**

Grenache – 100%

#### **DÉGUSTATION**

Le vin l'Arnaude 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**

L'Arnaude rosé est un excellent vin d'apéritif.  
Il accompagne bien les poissons grillés et les fruits de  
mer. Servi à température de 8 à 10°C.

#### **CONDITIONNEMENT**

Bouteille Arbanne  
Carton de 6 ou 12 bouteilles  
Gencod: 3 334 861 004 035

#### **TERROIR ET VINIFICATION**

Le vin 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](mailto:contact@vinsbreban.com) - [www.vins-breban.com](http://www.vins-breban.com)