

# Vins Breban

**VIN ROSÉ APPELLATION CÔTES DE PROVENCE**

**CHÂTEAU PEYROL**

**CÉPAGES**

Grenache - 50% ; Cinsault - 45% ; Syrah - 5%

**DÉGUSTATION**

Le vin Château Peyrol possède une robe rose pâle aux reflets  
melon.

Vin complexe et raffiné qui révèle des arômes d'agrumes.  
Une légère sucrosité en fin de bouche et une belle longueur.

**ALLIANCE METS - VIN**

Le vin rosé accompagne parfaitement les poissons grillés et  
les viandes blanches.  
Servi à température de 8 à 10°C.

**CONDITIONNEMENT**

Bouteille bordelaise Provence séduction  
Cartons de 6 ou 12 bouteilles - Gencod : 3 334 861 003 816

**TERROIR ET VINIFICATION**

Le vin rosé Château Peyrol est certifié en appellation Côtes de  
Provence.  
Il est issu du domaine situé à l'entrée du village de Collobrières,  
sur les contreforts des collines des Maures. Ce magnifique  
vignoble de 12 hectares est implanté dans un terroir de schistes  
primaires et d'alluvions sablo-limoneux.

La méthode de vinification pratique le refroidissement des  
raisins, le pressurage direct, le débourage à froid et la  
filtration des lies réincorporées dans le moût. La fermentation  
s'effectue à température entre 15 et 17°C en utilisant des  
levures pour donner des arômes d'agrumes et de fruits blancs.



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)

