

# Vins Breban

## VIN EFFERVESCENT ROSÉ BRUT

### MIMI

### CÉPAGE

Grenache - 100%

### DÉGUSTATION

MIMI 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

MIMI est un excellent vin d'apéritif.  
Il accompagne bien les desserts aux fruits.  
Servi à température de 8° à 10°C.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille Arbanne  
Cartons de 6 ou 12 bouteille  
Gencode : 3 334 861 003 793

### TERROIR ET VINIFICATION

Le vin rosé MIMI 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)

