

# Vins Breban

**VIN ROSÉ IGP MÉDITERRANÉE**

**DOMAINE LA SOURCE**

**CÉPAGES**

Caladoc - 80% ; Rolle - 15% ; Grenache - 5%

**DÉGUSTATION**

Le vin rosé Domaine la Source possède une robe rose claire. Au nez, le caractère fruité domine: passion, ananas, citron. On retrouve cette palette aromatique en bouche, avec des notes d'agrumes et une acidité particulièrement agréable qui apporte une grande fraîcheur. Très joli.

**ALLIANCE METS - VIN**

Le vin rosé Domaine la Source accompagne parfaitement un carpaccio de coquilles Saint Jacques. Il s'apprécie également à l'apéritif. Servi à une température de 10° à 12°C.

**CONDITIONNEMENT**

Bouteille bordelaise séduction  
Carton de 6 ou 12 bouteilles  
Gencod : 3 334 861 004 127

**TERROIR ET VINIFICATION**

Le vin rosé Domaine la Source est certifié en IGP Méditerranée. Le domaine de la Source est issu de vignes situées au coeur du vignoble de la Sainte Victoire: il est implanté sur des sols pauvres et bien drainés, très propices à la culture de la vigne, qui sont formés de calcaires et de grès argileux. Ce terroir bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel et d'un climat aux nuances légèrement continentales, protégé des influences maritimes au sud par les Monts Auréliens et le massif de la Sainte-Baume. La vinification est effectuée suivant les standards de réalisation du vin rosé: presses pneumatiques, filtration, contrôle de la température.

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)



**VB**