

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT ROSÉ BRUT

CUVÉE LAURENT

CÉPAGE

Grenache – 100%

DÉGUSTATION

Le vin Cuvée Laurent 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

Cuvée Laurent est un excellent vin d'apéritif.
Il accompagne bien la cuisine asiatique à base de poissons.
Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Cuve Close
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod: 3 334 861 001 430

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin Cuvée Laurent Brut Rosé 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 - www.vins-breban.com

VB