

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT ROSÉ BRUT

L'ARNAUDE FINES BULLES

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 - www.vins-breban.com