

Vins Breban

VIN BLANC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

DOMAINE DES MONTICOLES BIO

CÉPAGES

Rolle - 100%

DÉGUSTATION

Le vin blanc Domaine des Monticoles BIO possède une robe blanc pâle aux nuances vert jaune. Le nez est expressif et distinctif aux arômes de pamplemousse frais et fruit de la passion. La bouche est charnue aux arômes de zeste de citron vert et fruit de la passion. Pour finir, la bouche est plus tendue mais toujours autant aromatique.

ALLIANCE METS - VIN

Le vin blanc Domaine des Monticoles accompagne parfaitement les poissons grillés et le risotto. On l'appréciera aussi en apéritif. Servi à une température de 8° à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise séduction

TERROIR ET VINIFICATION

Le blanc Domaine des Monticoles fait partie des vins de Provence classés en appellation Coteaux varois en Provence. Les vins blancs sont issus d'un vignoble de 30 hectares situé à Saint Maximin la Sainte Baume.

La vinification comprend la fermentation avec contrôle de la température à 15-17°C. Les levures sont sélectionnées afin de donner des arômes d'agrumes et de fruits blancs. Le vin blanc Domaine des Monticoles est issu de la pratique de l'agriculture biologique.



Les Vins Bréban, avenue de la Burlière - 83170 Brignoles - France

+33 4 94 69 37 55 - contact@vinsbreban.com - www.vins-breban.com