

Vins Breban

VIN ROSÉ APPELLATION BANDOL

DOMAINE DES ESTOURNOIS

CÉPAGES

Mourvèdre - 60 % ; Grenache - 30 % ; Cinsault - 10 %

DÉGUSTATION

Le vin Domaine des Estournois possède une robe rose pêche. Nez fin et complexe, mêlant épice et fruits murs. En bouche, le vin est rond, frais. Une belle longueur.

ALLIANCE METS - VIN

Le vin rosé Domaine des Estournois accompagne bien les poissons grillés, la bouillabaisse, les salades estivales ou tout autre plat méditerranéen. On l'apprécie aussi en apéritif. Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise Provence séduction
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod bouteille : 3334861003380

TERROIR ET VINIFICATION

Les vins rosés Domaine des Estournois se caractérisent par leur fraîcheur. L'intensité des arômes du Mourvèdre et le pouvoir antioxydant de ce cépage, alliés au fruité du Grenache et à la fraîcheur du Cinsault, font du Domaine des Estournois rosé un vin à la fois fin et gras. Les vins sont issus du domaine d'environ 50 hectares situé à la Cadière d'Azur. Ce domaine familial de 1934 dispose d'un microclimat exceptionnel. Beneficiant de la proximité de la mer, le vignoble est entouré par les collines boisées protégeant des vents froids et les écarts de température. Le terroir du domaine est un sol calcaire. Les vendanges sont manuelles. La fermentation est thermo-réglée entre 16° et 18°C.



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

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