

Vins Breban

VIN ROSÉ APPELLATION BANDOL

LES VOILES

CÉPAGES

Mourvèdre – 50 % ; Grenache - 25 % ; Cinsault -25 %

DÉGUSTATION

Le vin Les Voiles possède une robe rose melon d'une belle intensité. Nez légèrement épicé, fruité marqué par les agrumes. En bouche, le vin est gras et rond au bel équilibre. On retrouve des notes de pamplemousse en finale. Vin d'une grande élégance.

ALLIANCE METS - VIN

Le vin rosé Les Voiles accompagnent bien le poisson grillé et les viandes blanches. On l'appréciera aussi en apéritif. Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise évolution
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod bouteille : 3334865053435

TERROIR ET VINIFICATION

Les Voiles font partie des vins Bandol, une des plus anciennes appellations de Provence. Le vignoble de l'appellation Bandol s'étend sur 8 communes autour de la ville de Bandol et se situe dans un vaste amphithéâtre de montagnes de la Sainte-Baume au Mont-Caume, ceinturé par des collines, sur des sols généralement silico-calcaires. Les rendements sont 40 hl/ha au maximum. Le rosé est élevé délicatement en cuves afin de préserver la finesse et l'équilibre du vin. Cépage-roi de l'appellation Bandol, le Mourvèdre entre à 50% dans les assemblages des vins rosés de cette appellation.



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

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

