

# Vins Breban

**VIN EFFERVESCENT ROSÉ BRUT PINOT NOIR**

## RÉSERVE DE CANDELON

### CÉPAGE

Pinot Noir – 100%

### DÉGUSTATION

Le vin rosé Réserve de Candelon possède une robe rose pâle reflets melon. Le nez est complexe aux arômes de fruits rouges ainsi qu'aux notes épicées, torréfiées. En bouche, une belle acidité relevée par des arômes de griottes. Un vin élégant à la mousse fine.

### ALLIANCE METS - VIN

Réserve de Candelon est un excellent vin d'apéritif. Il accompagne bien tout un repas. Servi à température de 8 à 10°C.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille Champenoise  
Carton de 6 ou 12 bouteilles  
Gencod: 3 334 861 000 204

### TERROIR ET VINIFICATION

Le vin rosé Réserve de Candelon 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 60 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](mailto:contact@vinsbreban.com) - [www.vins-breban.com](http://www.vins-breban.com)

