

Vins Breban

VIN ROSÉ APPELLATION CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU CASTEL DES MAURES BIO

CÉPAGES

Cinsault - 50% ; Grenache - 50%

DÉGUSTATION

Le vin Château Castel des Maures possède une robe rose intense.
Le vin est complexe et raffiné qui révèle une palette d'arômes tant floraux que fruités : agrumes, fruits des bois et fraise.
Belle longueur en finale.

ALLIANCE METS - VIN

Le vin rosé accompagne parfaitement la salade de poulpe à l'huile d'olive, les poissons de roche grillés ou les tagliatelles à la bolognaise. On l'apprécie aussi en apéritif.
Servi à température de 10 à 12°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise séduction - Cartons de 6 ou 12 bouteilles
Gencod bouteille : 3 334 861 004 103

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin rosé Château Castel des Maures est certifié en appellation Côtes de Provence. Il est issu d'un domaine de 5,71 hectares situé à Hyères au bord de la Méditerranée.
La production est limitée à 45 hectolitres par hectare ce qui permet à la vigne de donner un maximum de maturité à la grappe. L'élevage se fait sur lies jusqu'en Janvier, puis le vin rosé est filtré et mis en bouteilles.

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

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



VB