

Vins Breban

VIN ROSÉ COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

DOMAINE DES MONTICOLES BIO

CÉPAGES

Grenache - 75% ; Rolle - 20% ; Syrah - 5%

DÉGUSTATION

Le vin rosé Domaine des Monticoles BIO possède une robe rose pâle, légèrement fuchsia.
Le nez est franc aux notes d'agrumes.
Attaque souple et ronde aux arômes de fruits rouges.
Très séduisant en bouche, fin et soyeux.
Une belle fraîcheur grâce à une acidité bien maîtrisée.

ALLIANCE METS - VIN

Le vin rosé Domaine des Monticoles accompagne parfaitement les poissons, les viandes grillées et les plats provençaux. On l'appréciera aussi en apéritif.
Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise séduction - Carton de 6 ou 12 bouteilles -
Gencod : 3 334 861 003 199

TERROIR ET VINIFICATION

Les vins rosés Domaine des Monticoles sont issus d'un vignoble situé au sud de Saint Maximin, à proximité du massif de la Sainte Baume.

Le domaine est adossé à une colline à l'abri du vent. Le climat y est néanmoins assez rude avec des hivers souvent rigoureux. Les sols sont argilo-calcaires.

La vinification comprend la fermentation avec contrôle de la température à 15-17°C. Les levures sont sélectionnées avec soin afin de donner des arômes d'agrumes et de fruits blancs.



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

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