

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT ROSÉ BRUT

DUC DE RAYBAUD PINOT NOIR

CÉPAGE

Pinot Noir – 100%

DÉGUSTATION

Le vin Duc de Raybaud possède une robe rose pâle
reflets melon.

Le nez est complexe aux notes fruitées et épicées.
En bouche, une légère acidité, accompagnée de notes
de griottes.

Une mousse fine. Le vin est intense et élégant.

ALLIANCE METS - VIN

Duc de Raybaud est un excellent vin d'apéritif.
Il s'apprécie tout le long d'un repas.
Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Champenoise
Gencod: 3 334 861 000 204

TERROIR ET VINIFICATION

Duc de Raybaud 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 - www.vins-breban.com

