

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT BLANC BRUT

DUC DE RAYBAUD

CÉPAGE

Ugni Blanc – 80% ; Colombard – 20%

DÉGUSTATION

Le vin Duc de Raybaud possède une robe jaune pâle aux légers reflets verts.

Le nez est complexe aux délicieux parfums de fruits exotiques : banane, ananas, fruits de la passion.

La bouche est très gourmande aux bulles aériennes.

ALLIANCE METS - VIN

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

CONDITIONNEMENT

Bouteille Champenoise
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod: 3 334 861 004 769

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 30 jours, 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

