

Vins Breban

VIN ROSÉ APPELLATION BANDOL

BLEU RIVAGE

CÉPAGES

Mourvèdre - 50% ; Grenache - 25% ; Cinsault - 25%

DÉGUSTATION

Le vin Bleu Rivage possède une robe rose melon d'une belle intensité.
Le nez est légèrement épicé, fruité marqué par les agrumes.
En bouche, le vin est gras et rond au bel équilibre, où l'on retrouve le pamplemousse en finale.
Vin d'une grande élégance.

ALLIANCE METS - VIN

Bleu Rivage est un excellent vin d'apéritif. Il accompagne bien les poissons grillés et les viandes blanches ou tout autre plat méditerranéen. Servi à température de 10 à 12°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise séduction
Carton de 6 ou 12 bouteilles - Gencod : 3 285 650 722 824

TERROIR ET VINIFICATION

Bleu Rivage rosé est issu d'un travail en collaboration avec des vignerons partenaires soulignant le savoir-faire de l'entreprise «Vins Bréban».
Le vignoble bénéficie d'un sol argilo-calcaire et marneux.
Pressurage direct des raisins.
Les cépages sont vinifiés séparément.
La fermentation alcoolique est menée à basse température afin de préserver les arômes fruités et la couleur.



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

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