

Vins Breban

VIN ROSÉ APPELLATION CÔTES DE PROVENCE

CUVÉE NUIT BLANCHE

CÉPAGES

Cinsault – 46% ; Syrah - 22% ; Grenache - 16% ; Rolle - 16%

DÉGUSTATION

Le vin Cuvée Nuit Blanche possède une robe rose pâle.
Nez floral aux notes de fruits rouges. A la fois vif et gourmand en bouche, ce vin présente de délicats arômes de fraises et d'agrumes.
Finale élégante sur le pamplemousse.

ALLIANCE METS – VIN

Le vin rosé Cuvée Nuit Blanche accompagne parfaitement les gambas grillées, le tartare de saumon, le filet de bœuf à la plancha, le poulet aux courgettes sauce curry.
Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise séduction
Cartons de 6 ou 12 bouteilles - Gencod : 3 334 861 003 908

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin rosé Cuvée Nuit Blanche appellation Côtes de Provence est issu du domaine situé à côté du village de Lorgues. Entouré par les pins et les cyprès, ce magnifique vignoble de 20 hectares ouvre la vue sur les collines des Maures. La vendange est manuelle et mécanique. La fermentation est réalisée dans des cuves en inox thermo-régulées.



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

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