Vins Breban

VIN ROUGE APPELLATION CÔTES DE PROVENCE

CUVÉE NUIT NOIRE

CÉPAGES

Grenache - 50% ; Cabernet - 30% ; Syrah - 20%

DÉGUSTATION

Le vin Cuvée Nuit Noire possède une robe rouge grenat. Le nez est expressif et fruité avec des notes gourmandes de fruits confiturés et de cacao. En bouche, divers arômes de fruits rouges et des tanins fondus présentant une jolie structure. Belle finale.

ALLIANCE METS - VIN

Le vin rouge Cuvée Nuit Noire accompagne parfaitement les ravioles au fromage, le tajine de poulet, la blanquette de veau. Servi à température de 15 à 17°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise séduction
Gencod bouteille : 3 334 861 003 939

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin rouge Cuvée Nuit Noire 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