

Vins Breban

VIN ROSÉ COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

DOMAINE VALFONT

CÉPAGES

Grenache - 50% ; Cinsault - 35% ; Syrah 15%

DÉGUSTATION

Le vin Domaine Valfont possède une robe claire.
Le nez est gourmand aux arômes de fruits exotiques.
En bouche, le zeste de citron et le pamplemousse prennent le dessus
apportant une légère amertume. Joli vin.

ALLIANCE METS - VIN

Le vin rosé accompagne bien les salades estivales ou les gratins de légumes. On l'apprécie aussi en apéritif.
Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise Provence séduction
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod bouteille : 3 334 861 002 895

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin rosé Domaine Valfont est issu d'un domaine viticole situé à l'Est de Lambesc. Il appartient depuis plus de 50 ans à la famille Castinel. Le domaine se compose de 27 hectares de vignes. Les vendanges sont mécaniques. Les cépages sont égrappés puis une partie est ensuite pressurée directement tandis que l'autre partie de la récolte est macérée à basse température. L'assemblage se fait en cuve inox, puis un débouillage statique est réalisé. La fermentation dure entre 8 et 10 jours à basse température permettant la bonne conservation des arômes.



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

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