

Vins Breban

VIN ROSÉ IGP MÉDITERRANÉE

MINIM!

CÉPAGES

Grenache - 70% ; Cinsault - 30%

DÉGUSTATION

Le vin MiniM! possède une robe rose bonbon pâle. Le nez est complexe et élégant, porté sur des notes florales et de fruits rouges. En bouche, le vin est souple, frais avec une belle intensité. Jolie longueur.

ALLIANCE METS - VIN

Le vin MiniM! est apprécié à l'apéritif. Il accompagne à merveille les plats provençaux à base de poissons ou de viandes blanches grillées. Servi à température de 10 à 12°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise évolution - Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod : 3 334 861 003 465

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin rosé MiniM! est certifié en IGP Méditerranée. Le vignoble est situé sur la commune de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, le domaine s'étend actuellement sur 30 hectares. L'altitude du vignoble est comprise entre 360 et 420 mètres. Le sol est argilo-calcaire dans les vallons. Pour les parcelles situées dans le prolongement de la Sainte Victoire, le sol est composé de bauxite, de sable et de marbre.

La vinification est effectuée en utilisant des raisins refroidis, puis pressurage direct, débourbage à froid, filtration des lies réincorporées dans le moût, fermentation sous contrôle de la température à 15-17°C avec des levures sélectionnées afin de donner des arômes d'agrumes et de fruits blancs.



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

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