

# Vins Breban

**VIN ROSÉ APPELLATION BANDOL**

## RIVAGE BLEU

**CÉPAGES**

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

**DÉGUSTATION**

Le vin Rivage Bleu 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**

Rivage Bleu 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**

Rivage Bleu 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](mailto:contact@vinsbreban.com) [www.vins-breban.com](http://www.vins-breban.com)