

# Vins Breban

**VIN ROSÉ APPELLATION CÔTES DE PROVENCE**

**CHÂTEAU CASTEL DES MAURES BIO**

**CÉPAGES**

Cinsault – 50% ; Grenache - 50%

**DÉGUSTATION**

Le vin Château Castel des Maures possède une robe rose intense.  
Le vin est complexe et raffiné qui révèle une palette d'arômes tant floraux que fruités : agrumes, fruits des bois et fraise.  
Belle longueur en finale.

**ALLIANCE METS - VIN**

Le vin rosé accompagne parfaitement la salade de poulpe à l'huile d'olive, les poissons de roche grillés ou les tagliatelles à la bolognaise. On l'apprécie aussi en apéritif.  
Servi à température de 10 à 12°C.

**CONDITIONNEMENT**

Bouteille bordelaise séduction - Cartons de 6 ou 12 bouteilles  
Gencod bouteille : 3 334 861 004 103

**TERROIR ET VINIFICATION**

Le vin rosé Château Castel des Maures est certifié en appellation Côtes de Provence. Il est issu d'un domaine de 5,71 hectares situé à Hyères au bord de la Méditerranée.  
La production est limitée à 45 hectolitres par hectare ce qui permet à la vigne de donner un maximum de maturité à la grappe. L'élevage se fait sur lies jusqu'en Janvier, puis le vin rosé est filtré et mis en bouteilles.

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)



**VB**