

Vins Breban

VIN ROSÉ IGP VAR

L'ARNAUDE

CÉPAGES

Grenache - 70% ; Cinsault - 30%

DÉGUSTATION

Le vin l'Arnaude possède une robe rose pâle.
Le nez est élégant porté sur des notes florales et de fruits rouges. En bouche, une belle intensité, une belle fraîcheur et une texture velour, soyeuse.

ALLIANCE METS - VIN

Le vin rosé l'Arnaude accompagne parfaitement les poissons et les viandes grillées. On l'apprécie également en apéritif.
Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise séduction
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod: 3 334 861 003 960

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin rosé l'Arnaude est certifié en IGP Var.
Le Château l'Arnaude est situé à Lorgues, au coeur du Var. Entouré de pins et de cyprès, ce vignoble de 20 hectares offre une vue sur la région des collines Mauresques.
Les vendanges parcelles sont réalisées à la main et mécaniquement. Pressurage direct à froid. L'assemblage des cépages se fait à l'issue de la fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée.



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

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

