

Vins Breban

VIN ROUGE IGP VAR

L'ARNAUDE

CÉPAGE

Grenache - 50% ; Syrah - 20% ;
Cabernet Sauvignon - 15% ; Carignan - 15%

DÉGUSTATION

Le vin l'Arnaude possède une robe rouge rubis, aux reflets légèrement violacés.
Le nez est expressif, porté sur des notes de fruits des bois et de cassis. La bouche est gourmande avec une jolie structure.
Belle longueur en finale.

ALLIANCE METS - VIN

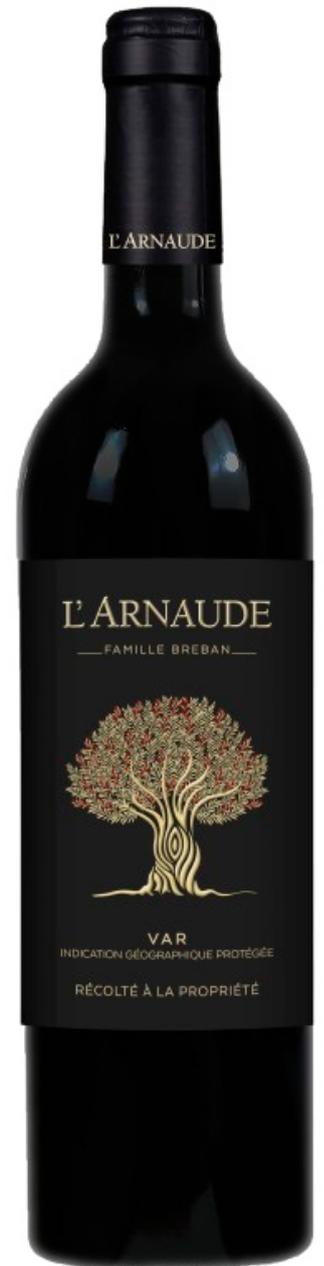
Le vin rouge l'Arnaude accompagne parfaitement les planches de charcuterie et de fromages et les viandes blanches en sauce.
Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise séduction
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod: 3 334 861 003 977

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin rouge 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