

# Vins Breban

**VIN EFFERVESCENT BLANC BRUT BIO**

**LAURENT BREBAN**

**CÉPAGES**

Ugni-Blanc – 80 % ; Colombard – 20%

**DÉGUSTATION**

Le vin blanc Laurent Breban possède une robe jaune or.  
Le nez est très fruité, type poire et coing.  
En bouche, une belle fraîcheur, des bulles fines à la mousse  
élégante. Bel équilibre.

**ALLIANCE METS - VIN**

Laurent Breban est un excellent vin d'apéritif.  
Servi à température de 8 à 10°C.

**CONDITIONNEMENT**

Bouteille Tréquarty  
Carton de 6 ou 12 bouteilles  
Gencod: 3 334 863 011 437

**TERROIR ET VINIFICATION**

Le vin blanc Laurent Breban BIO est élaboré à partir de jus  
provenant du vignoble Varois. Les vins de base sont issus du  
travail des partenaires viticulteurs avec qui la société Les Vins  
Bréban travaille en étroite collaboration.

Le vin est vinifié selon un cahier des charges très rigoureux  
établi par les Vins Bréban avec ses partenaires : détermination  
de la date des vendanges, vinification à basse température,  
levurage spécifique.

Fruit d'une seconde fermentation de 60 jours appelée "prise de  
mousse", ce vin est ensuite filtré et embouteillé. Les vins  
reposent sur lattes pendant 3 mois avant leur commercialisation.



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)