

Vins Bréban

VIN EFFERVESCENT ROSÉ BRUT

MIMI

CÉPAGE

Grenache - 100%

DÉGUSTATION

MIMI possède une robe rose pétale pâle.
Le nez est gourmand aux arômes fruités de fruits rouges et de fraises.

En bouche, une jolie intensité avec des bulles fines. Bel équilibre.

ALLIANCE METS - VIN

MIMI est un excellent vin d'apéritif.
Il accompagne bien les desserts aux fruits.
Servi à température de 8° à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Arbanne
Cartons de 6 ou 12 bouteille
Gencode : 3 334 861 003 793

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin rosé MIMI 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 30 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 - www.vins-breban.com

