

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT ROSÉ BRUT

BARON DE SEILLAC

CÉPAGE

Grenache – 100%

DÉGUSTATION

Le vin Baron de Seillac possède une robe rose 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

Baron de Seillac est un excellent vin d'apéritif. Il accompagne bien les poissons grillés et les fruits de mer. Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Trequarty
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod: 3 334 861 003 656

TERROIR ET VINIFICATION

Baron de Seillac Brut Rosé 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 www.vins-breban.com