

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT BLANC BRUT

BARON DE SEILLAC

CÉPAGES

Ugni-Blanc - 80% ; Colombard - 20%

DÉGUSTATION

Le vin Baron de Seillac possède une robe jaune pâle aux légers reflets verts.
Le nez est complexe aux délicieux parfums de fruits exotiques : banane, ananas, fruits de la passion.
La bouche est très gourmande aux bulles aériennes.

ALLIANCE METS - VIN

Le vin blanc Baron de Seillac est un excellent vin d'apéritif. Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Trequarty
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod: 3 334 861 003 649

TERROIR ET VINIFICATION

Baron de Seillac Brut Blanc 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