

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT ROSÉ DOUX

CUVÉE LAURENT MUSCAT

CÉPAGE

Muscat de Hambourg – 100%

DÉGUSTATION

Le vin Cuvée Laurent Muscat possède une robe rose pâle aux reflets pomelo. Le nez est aromatique, marqué par des notes de fleur d'oranger et de pâte de fruits. La bouche est croquante avec une belle rondeur. Bulles fines et élégantes. Bel équilibre sur cette cuvée.

ALLIANCE METS - VIN

Ce rosé effervescent est un excellent vin de dessert.
Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Cuve Close - Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod: 3 334 861 002 505

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin Cuvée Laurent Muscat 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 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