

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT ROSÉ BRUT

L'ARNAUDE

CÉPAGE

Grenache – 100%

DÉGUSTATION

Le vin l'Arnaude 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

L'Arnaude rosé 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 Arbanne
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod: 3 334 861 004 035

TERROIR ET VINIFICATION

L'Arnaude 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.
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