

# Vins Breban

**VIN ROSÉ COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE**

## CHAPELLE SAINT VICTOR

**CÉPAGES**

Grenache - 50% ; Cinsault - 30% ; Syrah - 20%

**DÉGUSTATION**

Le vin Chapelle Victor possède une robe rose bonbon claire. Le nez est complexe, aux arômes de fruits rouges et floraux. En bouche, les agrumes sont bien présents avec une belle fraîcheur et longueur.

**ALLIANCE METS - VIN**

Le vin rosé Chapelle Saint Victor accompagne parfaitement les poissons grillés, les plats de légumes provençaux et les salades. Il s'apprécie également à l'apéritif. Servi à température de 8 à 10°C.

**CONDITIONNEMENT**

Bouteille bordelaise Provence séduction  
Carton de 6 ou 12 bouteilles  
Gencod bouteille : 3 334 861 003 045

**TERROIR ET VINIFICATION**

Le vin est issu du domaine Costes à Lambesc, qui appartient à la famille Lefèvre depuis plus de 20 ans. Le domaine est situé sur le versant sud de la chaîne des Costes à Lambesc et il est constitué de 20ha de vignes en AOP Coteaux d'Aix en Provence et de 2ha d'oliviers. Le sol limoneux sableux, idéal pour la culture de la vigne, recouvre des trésors archéologiques.

Les raisins subissent après égrappage une macération pelliculaire à froid. Les moûts obtenus par saignée sont ensuite débourbés, puis vinifiés à une température de 16°C.



Les Vins Bréban, avenue de la Burlière - 83170 Brignoles - France

+33 4 94 69 37 55 - [contact@vinsbreban.com](mailto:contact@vinsbreban.com) [www.vins-breban.com](http://www.vins-breban.com)