

Vins Breban

VIN ROSÉ BIO COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

DOMAINE SAINT ESTÈVE

CÉPAGES

Grenache - 25% ; Carignan - 25% ;
Syrah - 25% ; Cabernet Sauvignon - 25%

DÉGUSTATION

Le vin rosé Domaine Saint Estève possède une robe brillante. Le nez est floral avec des notes de pamplemousse et de fruits de la passion. La bouche est gourmande où l'on retrouve les agrumes notamment le citron. Un vin puissant, droit et net.

ALLIANCE METS - VIN

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

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise séduction - Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod bouteille : 3 334 861 003 748

TERROIR ET VINIFICATION

Le rosé Domaine Saint Estève fait partie des vins de Provence classés en appellation Coteaux d'Aix-en-Provence. Le domaine est situé sur des sols sableux et calcaire, 30 ha situés près de Rognes dans les Bouches du Rhône, entre la chaîne des Côtes et la Trévaresse. La vinification applique les pratiques classiques d'élaboration du vin rosé : l'utilisation des presses pneumatiques, la filtration, et le contrôle de température.



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

+33 4 94 69 37 55 - contact@vinsbreban.com www.vins-breban.com