

Vins Breban

VIN ROSÉ IGP MÉDITERRANÉE

DOMAINE LA SOURCE

CÉPAGES

Caladoc - 80% ; Rolle - 15% ; Grenache - 5%

DÉGUSTATION

Le vin rosé Domaine la Source possède une robe claire. Au nez, le caractère fruité domine : passion, ananas, citron. On retrouve cette palette aromatique en bouche, avec des notes d'agrumes et une acidité particulièrement agréable qui apporte une grande fraîcheur. Très joli.

ALLIANCE METS - VIN

Le vin rosé Domaine la Source accompagne parfaitement un carpaccio de coquilles Saint Jacques. Il s'apprécie également à l'apéritif. Servi à une température de 10° à 12°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise séduction
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod : 3 334 861 004 127

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin rosé Domaine la Source est certifié en IGP Méditerranée. Le domaine de la Source est issu de vignes situées au cœur du vignoble de la Sainte Victoire : il est implanté sur des sols pauvres et bien drainés, très propices à la culture de la vigne, qui sont formés de calcaires et de grès argileux. Ce terroir bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel et d'un climat aux nuances légèrement continentales, protégé des influences maritimes au sud par les Monts Aurélien et le massif de la Sainte-Baume. La vinification est effectuée suivant les standards de réalisation du vin rosé : presses pneumatiques, filtration, contrôle de la température.



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

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