

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT BLANC DEMI-SEC

DUC DE RAYBAUD

CÉPAGES

Ugni Blanc – 80%; Colombard – 20%

DÉGUSTATION

Le vin Duc de Raybaud possède une robe or jaune. Le nez est intense aux notes briochées. La bouche est gourmande avec des arômes de fruits confits, de poire et de brioche. Les bulles sont aériennes.

ALLIANCE METS - VIN

Duc de Raybaud est un excellent vin d'apéritif. Il s'apprécie tout le long d'un repas, notamment avec du poisson. Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Champenoise
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod: 3 334 861 004 752

TERROIR ET VINIFICATION

Duc de Raybaud est élaboré à partir de jus provenant du vignoble Varois.

Les vins de base sont issus du travail des partenaires viticulteurs avec la société Les Vins Bréban.

Duc de Raybaud demi-sec 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, 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