

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT ROSÉ BRUT

DUC DE RAYBAUD

CÉPAGE

Grenache – 100%

DÉGUSTATION

Le vin Duc de Raybaud possède une robe rose pâle. Le nez est gourmand aux notes de fruits rouges. En bouche, on retrouve des arômes de fraise. Belle intensité avec des bulles fines.

ALLIANCE METS – VIN

Duc de Raybaud est un excellent vin d'apéritif. Il accompagne bien la cuisine asiatique à base de poissons. Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Champenoise
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod : 3 334 861 004 776

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin Duc de Raybaud brut 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.

Le vin 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 60 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