

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT BLANC BRUT

JACQUES PELVAS

CÉPAGES

Ugni-Blanc – 80 % ; Colombard – 20%

DÉGUSTATION

Le vin blanc Jacques Pelvas possède une robe jaune pâle
aux légers reflets verts.

Le nez est complexe aux délicieux parfums de fruits
exotiques : banane, ananas, fruits de la passion.

La bouche est très gourmande aux bulles aériennes.

ALLIANCE METS – VIN

Jacques Pelvas est un excellent vin d'apéritif.

Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Cuve Close

Carton de 6 ou 12 bouteilles

Gencod: 3 334 861 001 720

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin blanc Jacques Pelvas 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 30 jours appelée
"prise de mousse", 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