

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT ROSÉ BRUT

JACQUES PELVAS

CÉPAGE

Grenache – 100%

DÉGUSTATION

Le vin Jacques Pelvas possède une robe rose pétale pâle. Le nez est gourmand aux arômes fruités de fruits rouges et de fraises.

En bouche, une jolie intensité avec des bulles fines. Bel équilibre.

ALLIANCE METS – VIN

Jacques Pelvas 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 Cuve Close
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod: 3 334 861 001 713

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin Jacques Pelvas 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 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