

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT BLANC BRUT BIO

LAURENT BREBAN

CÉPAGES

Ugni-Blanc – 80 % ; Colombard – 20%

DÉGUSTATION

Le vin blanc Laurent Breban possède une robe jaune or.
Le nez est très fruité, type poire et coing.
En bouche, une belle fraîcheur, des bulles fines à la mousse
élégante. Bel équilibre.

ALLIANCE METS - VIN

Laurent Breban est un excellent vin d'apéritif.
Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Tréquarty
Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod: 3 334 863 011 437

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin blanc Laurent Breban BIO 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 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