

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT BLANC BRUT

LAURENT BREBAN

CÉPAGES

Ugni-Blanc – 80 % ; Colombar – 20%

DÉGUSTATION

Le vin blanc Laurent Breban possède une robe jaune pâle aux reflets d'or.
Nez floral d'une grande fraîcheur aux arômes de fruits blancs. En bouche, des bulles fines et élégantes. 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: 3 334 862 011 438

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin blanc Laurent Breban 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 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