

Vins Breban

VIN EFFERVESCENT ROSÉ BRUT PINOT NOIR

RÉSERVE DE CANDELON

CÉPAGE

Pinot Noir – 100%

DÉGUSTATION

Le vin rosé Réserve de Candelon possède une robe rose pâle
reflets melon.
Le nez est complexe aux arômes de fruits rouges ainsi qu'aux
notes épicées, torréfiées. En bouche, une belle acidité relevée
par des arômes de griottes.
Un vin élégant à la mousse fine.

ALLIANCE METS - VIN

Réserve de Candelon est un excellent vin d'apéritif.
Il accompagne bien tout un repas.
Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Champenoise - Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod: 3 334 861 000 204

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin rosé Réserve de Candelon 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