

# Vins Breban

**VIN ROSÉ APPELLATION CÔTES DE PROVENCE**

## CHÂTEAU PEYROL

### CÉPAGES

Grenache - 50% ; Cinsault - 45% ; Syrah - 5%

### DÉGUSTATION

Le vin Château Peyrol possède une robe rose pâle aux reflets  
melon.

Vin complexe et raffiné qui révèle des arômes d'agrumes.  
Une légère sucrosité en fin de bouche et une belle longueur.

### ALLIANCE METS - VIN

Le vin rosé accompagne parfaitement les poissons grillés et  
les viandes blanches.  
Servi à température de 8 à 10°C.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise Provence séduction  
Cartons de 6 ou 12 bouteilles - Gencod : 3 334 861 003 816

### TERROIR ET VINIFICATION

Le vin rosé Château Peyrol est certifié en appellation Côtes de  
Provence. Il est issu du domaine situé à l'entrée du village de  
Collobrières, sur les contreforts des collines des Maures.

Ce magnifique vignoble de 12 hectares est implanté dans un  
terroir de schistes primaires et d'alluvions sablo-limoneux.

La méthode de vinification pratique le refroidissement des  
raisins, le pressurage direct, le débourage à froid et  
la filtration des lies réincorporées dans le moût.

La fermentation s'effectue à température entre 15 et 17°C en  
utilisant des levures pour donner des arômes d'agrumes et de  
fruits blancs.



Les Vins Bréban, avenue de la Burlière - 83170 Brignoles - France

+33 4 94 69 37 55 - [contact@vinsbreban.com](mailto:contact@vinsbreban.com) [www.vins-breban.com](http://www.vins-breban.com)