

Vins Breban

VIN ROSÉ APPELLATION CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE DE PONTFRACT

CÉPAGES

Grenache - 60% ; Cinsault - 30% ; Carignan - 10%

DÉGUSTATION

Le vin Domaine de Pontfract possède une robe rose pâle. Nez à la fois floral et fruité, notamment porté sur les fruits rouges et les pêches blanches. En bouche, le fruit est encore très présent. Vin élégant, soyeux et gourmand.

ALLIANCE METS - VIN

Le vin rosé accompagne parfaitement la salade de poulpe à l'huile d'olive, les poissons grillés ou les tagliatelles à la Bolognaise. On l'apprécie aussi en apéritif. Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise Provence séduction
Carton de 6 ou 12 bouteilles- Gencod bouteille : 3334861001058

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin rosé Domaine de Pontfract est issu d'un domaine situé à quelques kilomètres de Brignoles. Propriété de la même famille depuis plus de trois siècles, ce vignoble d'environ 20 hectares est implanté dans un terroir calcaire et caillouteux inondé de soleil. Issu d'une saignée et d'une vinification moderne avec contrôle des températures, le vin rosé Domaine de Pontfract est élaboré selon un cahier des charges établi par la société "Vins Bréban".

Le Domaine de Pontfract fait partie des vins rosés appellation Côtes de Provence. Les vins produits dans la région sont en majorité rosés. C'est de la partie septentrionale de l'aire d'appellation, des terroirs frais où le raisin mûrit lentement, que proviennent les rosés appellation Côtes de Provence les plus friands, à l'image du vin rosé Domaine de Pontfract.



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

+33 4 94 69 37 55 - contact@vinsbreban.com www.vins-breban.com