

Vins Breban

VIN ROSÉ IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE

LA TONNELLE

CÉPAGES

Grenache - 60% ; Syrah - 25% ; Cinsault - 15%

DÉGUSTATION

Le vin rosé La Tonnelle possède une robe rose pâle. Le nez est floral de type muscat. En bouche, le vin est souple et gouleyant avec des arômes de fruits rouges acidulés. Bel équilibre.

ALLIANCE METS - VIN

Le vin rosé La Tonnelle est apprécié à l'apéritif. Il accompagne aussi bien les salades estivales, les quiches ou les pissaladières. Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise évolution - Carton de 6 ou 12 bouteilles
Gencod : 3 334 861 003 601

TERROIR ET VINIFICATION

Le vin rosé La Tonnelle est le fruit de vignes plantées majoritairement sur des coteaux en pleine Provence. La viticulture est respectueuse de l'environnement et la cave a modernisé son chai afin d'assurer la qualité du vin. La vinification suit les standards de réalisation du vin rosé : presses pneumatiques, filtration, contrôle de la température.



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

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