

Vins Breban

VIN ROSÉ APPELLATION BANDOL

LES CANNISSES

CÉPAGES

Mourvèdre – 50 % ; Grenache - 25 % ; Cinsault -25 %

DÉGUSTATION

Le vin Les Cannisses possède une robe rose au reflet pêche. Nez légèrement vanillé aux noisettes torréfiées. En bouche, le vin est fin, élégant, rond et harmonieux aux arômes de fruits confiturés.

ALLIANCE METS - VIN

Le vin rosé Les Cannisses accompagnent bien l'anchoïade, les viandes blanches, les filets de poissons grillés et les moules marinières.
Servi à température de 8 à 10°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille bordelaise évolution
Gencod bouteille : 3285650712320

TERROIR ET VINIFICATION

Les vins rosés Les Cannisses appellation Bandol se caractérisent par leur fraîcheur.

Le vignoble est enserré dans un vaste amphithéâtre de montagnes de la Sainte-Baume au Mont-Caume et ceinturé par des collines.

Le sol est argilo-calcaire et marneux.

Les cépages sont vinifiés séparément. La fermentation alcoolique est menée à basse température afin de préserver les arômes fruités et la couleur.



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

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