

2019 MINIMI ROSÉ

FRANKRIG, MÉDITERRANÉE



Frisk og elegant

MiniMi Rosé har en sart, lys laksefarve. Duften er kompleks og elegant med noter af citrus, blomster og vanilje iblandet en snert af mandel. I munden opleves vinen intens og dejlig frisk.

Server MiniMi Rosé som aperitif, til tapas eller fisk og grillet kød. Serveringstemperatur: 10-12°C.



Fremstilling

Druesammensætningen i MiniMi Rosé er 70% Grenache og 30% Cinsault. Druerne er dyrket på en vinmark på ca. 30ha, som ligger i Saint-Maxim-la-Sainte-Baume-kommunen i Var. Vinmarken ligger i en højde af 360-420 meter over havets overflade, hvor jorden består af ler og kalksten. Druerne dyrkes med stor respekt for både druer og miljø, og vinen fremstilles ved brug af den mest moderne teknologi inden for vinfremstilling.

Om Producenten

Les Vins Bréban er et familieejet og -drevet firma etableret i 1952. Grundlæggeren Raymond Bréban "opdagede" Provence-vinene og besluttede at vie sit liv til produktion og fremme af kvalitetsvine fra Provence. I 1968 overtog sønnen Jean-Jacques Bréban ledelsen af firmaet, som således i dag drives af 3. generation af familien Bréban. Les Vins Bréban høster druerne til deres vine langs Middelhavets kyst, fra Sainte-Victoire bjergkæden i vest til Haute Provence alperne i øst. Familien Bréban hæger om de stolte traditioner og driver fortsat firmaet efter samme principper som under grundlæggeren, dvs. med stor fokus på kvalitet, autenticitet og respekt for både jorden og vindyrkningen.



VinAvisen



Vinbladet