

2021 CHÂTEAU L'ARNAUDE CUVÉE NUIT BLANCHE CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

FRANKRIG, PROVENCE

Liflig, frisk og delikat

Vinen er klar og lys i farven med sin sarte ferskennuance. Duften er delikat med noter af friske røde bær. I munden opleves vinen liflig og lækker med delikate hints af jordbær, citrusfrugt og udtalte noter af grapefrugt i eftersmagen.

Château L'Arnaude Cuvée Nuit Blanche Rosé er det oplagte valg til grillede rejer, laksetatar, grillet oksefilet eller let krydrede kyllingeretter.
Serveringstemperatur: 8-10°C.

Fremstilling

Château L'Arnaude Cuvée Nuit Blanche Rosé er lavet på en blanding af Cinsault, Syrah, Grenache og Rolle. Druerne kommer fra en vinmark, der er omgivet af høje fyrretræer og cypresser og med udsigt til Moorish Hills-regionen. Vinen gennemgår traditionel vinifikation.

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.

