



Brise Marine Bag In Box Rosé 10 Litres

IGP Méditerranée, France



PRÉSENTATION

La légende raconte que des navires phéniciens, portés par les vents réguliers d'une « Brise Marine », débarquèrent sur la côte méditerranéenne au VIème siècle avant J-C. Ils apportaient avec eux le savoir-faire de la culture de la vigne et de la vinification.

En mémoire de cette légende, les vignerons Estandon composent ce vin de pays « Brise Marine » et vous invitent à déguster le fruit de l'histoire de leur région.

TERROIR

Provence. Sols schisteux et limoneux, peu profonds. Contrefort du massif des Maures : coteaux ensoleillés.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques nocturnes. Courte macération pelliculaire. Pressurage. Fermentation alcoolique thermo-régulée malolactique bloquée. Vinification traditionnelle en cuve inox, températures maîtrisées.

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Cinsault

DÉGUSTATION

Rosé fruité, léger, frais, gouleyant en bouche.

SERVICE

Dégustez-le à 6-8°.

ACCORDS GOURMANDS

Pour des repas du quotidien entre amis, grillades et grandes salades d'été.

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton
BIB					10L		43731				
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL		72	3		10.43kg		776kg	19cm	32*19		120*80*71

ESTANDON
COOPÉRATIVE EN PROVENCE

ESTANDON

727 Boulevard Bernard Long - Les Consacs - CS 90300, 83175 Brignoles
Tel. 0494372100 - info@estandon.fr

estandon.fr    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/1

OU56GF