



Gris des Seigneurs Rosé 2016

Vin de Pays Var, France

Un vin gris né du savoir-faire des vignerons d'Estandon

PRÉSENTATION

Le vin Gris doit sa robe très pâle et ses arômes délicats à un contact très court entre le jus et la peau du raisin.

Ce savoir-faire, les vignerons ESTANDON le perpétue en respectant cette technique et c'est dans cet état d'esprit qu'ils ont composé ce vin rosé GRIS.

VINIFICATION

Pressurage. Fermentation alcoolique thermo-régulée entre 10 et 15 jours en cuve inox.

CÉPAGES

Cinsault, Grenache

DÉGUSTATION

Une robe lumineuse et pâle aux reflets d'argent. Le nez est fruité et minéral. En bouche la fraîcheur et la rondeur forment un bel équilibre, les arômes sont sur des fruits blancs et zestes de pamplemousse.

SERVICE

Servir entre 8 et 10°C. A boire jeune.

ACCORDS GOURMANDS

Ce rosé Gris prendra place sur vos tables les plus festives, pour accompagner grillades et plancha de légumes.

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Flûte Seigneur				75cl		47500		33269210254512		3269210104800	
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	6	600	4	25	1.30	8.00	825	33.0	8.21	26x18x34	120x80x146

