

ESTANDON

Z É N I T H



Estandon Zénith, AOP Côtes de Provence Notre-Dame des Anges, Rosé, 2023 75cl

AOP Côtes de Provence Notre Dame des Anges, Provence, France

Un sommet pour terroir

Ici les vignes se déploient dans un écrin de nature sauvage et préservé, offrant un paysage exceptionnel composé de pins parasols, de chênes et de châtaigneraies. Zénith prend son nom en référence à Notre-Dame des Anges située au sommet du massif des Maures et visible depuis tout le terroir. Zénith est un rosé de terroir qui s'accordera parfaitement avec une gastronomie raffinée.

TERROIR

Appellation d'Origine Protégée Côtes de Provence complétée par la Dénomination Géographique Complémentaire Notre-Dame des Anges

Coupé de toute influence maritime par la présence du massif des Maures, le vignoble Notre-Dame des Anges, au cœur de l'appellation Côtes de Provence, est soumis à un climat méditerranéen aux influences continentales, avec des hivers frais et humides (900 mm/an) et des étés particulièrement chauds et secs. L'amplitude thermique liée à ce climat permet d'atteindre de très belles maturités phénoliques tout en préservant l'acidité des baies.

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés très tôt dans la nuit afin d'obtenir cette robe si pâle. Une courte macération pelliculaire est opérée avant le pressurage. Les jus sont débourbés à basse température. La fermentation alcoolique est thermo-régulée et la fermentation malolactique, bloquée. La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuve inox sous contrôle des températures.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

13 % VOL.

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Equilibre et allonge

Une couleur pâle, une belle robe limpide et brillante aux reflets pivoine. Le nez est fin, il exhale des parfums de fruits blancs complétés par quelques notes florales. La bouche est ample et fluide. L'ensemble est très équilibré avec de la fraîcheur en attaque, qui se prolonge (sans pour autant être dominante) puis une finale sur une délicate amertume salivante, caractéristique du terroir.

SERVICE

A déguster entre 8 et 10°C.

ACCORDS GOURMANDS

Sa finesse accompagnera avec élégance une salade avocat-pomelos, des huîtres, oursins, filets de rougets ou sole grillée au citron.



Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille		Barcode pack		Barcode Carton
Bourgogne Amarante					750	60002	3269210254635		3269210104923		
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	480	5	16	1.35	8.31	690	31	8.63	31.6*18.4*27.2	120*80*175

