DEPUIS 1947

ESTANDON

HÉRITAGE

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Estandon Héritage Rosé Magnum 150cl 2024

AOC Côtes de Provence, Provence, France

Le charme et l'élégance de la Provence
Une couleur pâle, une robe brillante, un nez fin et élégant et des arômes subtils, Héritage fait la promesse de livrer intact toutes les émotions de la Provence.

TERROIR

Héritage est issu de l'assemblage de vins produits dans les meilleurs terroirs de l'AOC Côtes de Provence avec des sols schisteux et limoneux, peu profonds situés dans le contrefort du Massif des Maures et sur des coteaux perchés autour de Flayosc, aux portes du Verdon.
Ces vignobles, très anciens, nichés dans les collines en pleine nature, cohabitent harmonieusement avec l'olivier et le chêne vert.
D'autres, un peu plus bas, exposés sur les coteaux argilo-calcaires de la commune du Thoronet où repose la fameuse abbaye cistercienne du 12ème siècle et sur les grés bigarrés de la commune du Cannet des Maures, bénéficient de l'ensoleillement exceptionnel de la Provence.

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 ensuite effectuée de manière traditionnelle en cuve inox sous contrôles de températures.

CERTIFICATIONS

Estandon assure une traçabilité et une qualité de production certifiées IFS (International Food Standard) au niveau supérieur depuis 2009.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cinsault, Grenache, Syrah

12,5% % VOL.

Contient des sulfites.

DÉGUSTATION

Délicatesse et précision.
Une robe brillante, couleur pâle sur le pétale de rose. Le nez est fin et friand, il exhale des parfums de fruits blancs (la pêche, la poire et le coing) mais aussi des touches de melon et de grenade. Belle bouche à l'attaque franche, ronde et charnue avec une restitution gourmande des parfums fruités. A l'évolution, on a une matière fine et soyeuse qui est encadrée par une bonne fraîcheur ce qui donne à cette cuvée de la légèreté et du relief. L'ensemble est très équilibré, il y de la tendresse et de la délicatesse pour ce vin qui est très précis avec une nervosité très plaisante. Finale sur les agrumes avec une pointe d'épices méridionales.

SERVICE

A déguster entre 6° et 8°C.

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.

14PWOF

ACCORDS GOURMANDS
Il s'accordera parfaitement avec une plancha de fruits de mer ou un plat exotique parfumé.

POTENTIEL DE GARDE
A boire dans l'année

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent
"Selon la date de mise en bouteille et celle de réception des médailles, nos produits portent ou non les signes associés à ces récompenses."
Concours Terre de Vins 2025 Argent

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bourgogne Renaissance	150		3269210255229	

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	3	252	12	7	2.52	7.97	694	35.3	10.6	40x30.3x11	120*80*146

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.