



Estandon X, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Rouge, 2016

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence, Provence, France

Elevage en fût de chêne.

PRÉSENTATION

Issu du terroir AOC Coteaux d'Aix en Provence, ce vin rouge développe sa structure en barrique de chêne pour un élevage minimum de 6 mois.

TERROIR

A l'Ouest d'Aix-en-Provence sur les contreforts des Alpilles et de la Trévaresse. Sur des sols argileux et caillouteux.

VINIFICATION

Vendange mécanique. Macération pelliculaire. Pressurage. Fermentation alcoolique thermorégulée malolactique bloquée. Vinification traditionnelle en cuve inox. Elevé en fût de chêne.

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Grenache noir 35%, Syrah 5%

DÉGUSTATION

Robe rubis, intense et profonde. Le nez est puissant, ouvert sur une belle complexité de fruits noirs et d'épices. La bouche se caractérise par sa concentration et son équilibre avec le bois, les tanins sont soyeux et d'une belle longueur.

SERVICE

Appréciez-le dès maintenant à 17°-18°. Carafer avant service. A conserver de 4 à 6 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Ce rouge boisé s'accommodera à merveille avec un magret de canard aux cèpes, une côte de bœuf grillée, ou fromages affinés.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
Bordelaise Première							750	14852		3269210256400	3269210106910
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 palette (H*L*P cm)
EPAL	6	540	9	10	1.47	9.12	937	32.95	7.81	24.2x16.3x33.5	120*80*148





1/1