ESTANDON

TRADITION

Estandon Tradition, AOC Côtes de Provence, Rosé 75cl 2022

AOC Côtes de Provence, Provence, France

Depuis 1947, Estandon exprime avec talent la personnalité des vins de l'appellation Côtes de Provence.
Les vignerons Estandon s'engagent avec passion pour exprimer toutes les émotions de la Provence au travers de ce vin qui invite au partage et à la convivialité.

TERROIR

Estandon 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 essentiellement vendangés mécaniquement, 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

Contient des sulfites.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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.

1MENCF

DÉGUSTATION

Belle robe pâle sur le pétale de rose avec des nuances grises saumonées, lumineuse et limpide, belle présentation. Le nez est relativement 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. L'aération ajoute une pointe d'agrumes et de zeste ainsi qu'une petite note d'épices qui n'est pas faite pour nous déplaire. 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 reste très précis avec une nervosité très plaisante. Finale sur les agrumes avec toujours cette pointe d'épices méridionales.

SERVICE

Servir frais entre 6 et 8°.

ACCORDS GOURMANDS

Il s'accordera parfaitement avec plancha de fruits de mer et accompagnera avec finesse une cuisine exotique.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bordelaise Lux Natura	750	68701	3269210251825	3458560002113

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	1.16	7.10	735	31.4	7.20	23*15*32	80*120*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.

1MENCF