

RETOUR AUX SOURCES



Estandon Retour aux Sources, AOC Coteaux varois BIO, Rosé, 2024 75cl

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Prendre soin de notre terroir, du sol, des ceps et de tout le Vivant alentours : c'est là où notre coopération prend sa source, là où nous revenons toujours rafraîchir nos convictions. Découvrez-les dans ce rosé authentique et intense.

PRÉSENTATION

Les raisins, cultivés en agriculture biologique sur la commune de La Roquebrussanne, village de la Provence Verte, où les restanques plantées d'oliviers bordent les vignes, où les rivières ruissèlent tranquillement, où le rosé dévoile ses multiples reflets. Ce terroir, c'est celui des Coteaux Varois en Provence qui livre des vins intenses et authentiques.

TERROIR

Ce terroir possède une typicité bien particulière grâce à ses terres et son climat si spécifique. En effet, l'altitude, où les hivers sont rudes et les étés caniculaires, permet d'offrir des vins très aromatiques et gourmands.

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-réglée et la fermentation malolactique, bloquée.

La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuve inox sous contrôles de températures.

CERTIFICATIONS

VIN BIOLOGIQUE certifié par QUALITE FRANCE / BUREAU VERITAS

RESPONSABLE TECHNIQUE DU VIGNOBLE

Stephan Reinig

MAITRE DE CHAI

Catherine Huguenin



CÉPAGES

Cinsault, grenache, Syrah

12,5% VOL.

Contient des sulfites.





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.



1/2

1QZBWF

DÉGUSTATION

Belle robe rose pâle avec des nuances grises saumonées, étincelante et limpide, belle présentation. Le nez est net, franc et pimpant, il marie harmonieusement des parfums de fruits rouges frais (gariguette, framboise, groseille et cerise de Montmorency) à des touches d'agrumes (pomelo rose) qui donnent à ce nez un aspect vivifiant. L'aération ajoute quelques fragrances florales mais aussi des touches d'épices. En bouche c'est un rosé très aromatique, vif avec une certaine corpulence. L'attaque est ronde et charnue avec une restitution friande et nerveuse des parfums fruités et d'agrumes. A l'évolution, c'est un vin d'une bonne présence avec une chair fruitée plaisante et toujours ce caractère assez vif qui aiguise les papilles et qui lui donne du relief et un pouvoir désaltérant. L'ensemble est de qualité avec un bon compromis gras/fraîcheur; on a une cuvée qui se livre directement, avec netteté et sans chichis. Finale d'une bonne longueur sur ses notes acidulées d'agrumes.

SERVICE

Température de service 6°/8

ACCORDS GOURMANDS

Parfait pour accompagner tous les moments de partages de l'apéritif à la cuisine méditerranéenne.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

Type de bouteille				Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bordelaise Lux Natura BP				750				3269210256585		3269210107115	
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	31.30	7.20	23*16*32	120*80*146

2/2

